

佳肴汇山西刀削面培训班，学刀削面

产品名称	佳肴汇山西刀削面培训班，学刀削面
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	2380.00/期
规格参数	品牌:佳肴汇 型号:山西刀削面
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

产品详情

刀削面全凭刀削，因此得名。用刀削出的面叶，中厚边薄。棱锋分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，刀削面的调料（俗称“浇头”或“调和”），也是多种多样的，有番茄酱、肉炸酱、羊肉场、金针木耳鸡蛋打卤等，都深受喜食面食者欢迎。它同武汉热干面、北京炸酱面、兰州拉面、四川担担面同称为五大面食名品，享有盛誉。山西刀削面中晋小二刀削面还是极少数我国拥有完整文化和宗传的中国厨艺流派，尤其是关于刀削面的诗文、楹联独具神韵、心怀苍生、寓意天下，令人叹为观止。

徐善贤：湖北襄阳人从事粉面行业21年。2008-2010在襄阳赛家金多名店出品店长一职。2011年在佳肴汇教授襄阳牛肉面、秘制牛肉面、原味汤粉、新农牛肉面、桂林米粉、酸辣粉等，主管学校粉面技术培训和产品研发；家族世代经营粉面生意已经有几十年历史，客源稳定、生意火爆。拥有独家工艺，采用上等精面，优质牛肉，骨汤精华，配以独特配料，运用秘制纯味中草药，汤味香浓，飘香数米，让人闻香止步，让顾客在吃粉面过程中畅快淋漓，吃完后神清气爽。

陈继远：高级烹调师，行业经验20年，曾任北京红辣椒饭店、重庆三峡豪华游轮“玉祥号”厨师长。2008年1月加入武汉蔡林记任技术研发、技术指导团队，并参与三镇民生甜食馆、起乐蛋糕的创店策划和饮食技术指导，陈大师在早点、生烫牛肉面、财鱼面、鳝鱼面、重庆小面等方面取得了得天独厚的造诣，现任佳肴汇高级技术培训师、新品研发师、营养分析师等要职。全心全意的为创业学员们保驾护航。

培训优势

学员培训资料、学习教学食材，由学校提供，承诺学习中途不收取任何费用。

学员来校考察，均可免费品尝味道，品尝满意后再报名。

学员一对一名师授课，100%实操，不限学习时间，100%包教会。

学员均可享受三年内免费复学，终身免费技术升级。

学员学习期间提供食宿；单人单床，房间配置Wifi/空调。

学员均可申请老师上门开店指导，带店经营。

免费技术升级，免费产品更新，开店办证。

免费指导店面选址，分析消费商圈，合理制定开店营销方案。

免费提供店面形象设计方案，规划店内布局，设计店面招牌，店面灯箱。

免费设计开业POP海报、促销展架、产品菜单、宣传单，节日促销单。

免费制定开店所需设备、器具、原材料清单以及经营成本核算方案。

免费提供店面投资预算分析与利润分析，制作投资风险规避方案。

免费提供品牌注册商标及食品安全检测报告。