

火爆饸饹面，羊杂面等各种面食开课了

产品名称	火爆饸饹面，羊杂面等各种面食开课了
公司名称	内蒙古伟宏餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区南茶坊十字路北一百米路东商住楼1单元3层南户
联系电话	8804004125 15024984936

产品详情

一 背景特点

饸饹面[hé lé mi à n]（市面上又称合罗面）是一种中国汉族传统特色面食之一，制作者用饸饹床子（做饸饹面的工具，有漏孔）把和好的荞麦面、高粱面（现多用小麦面）放在饸饹床子里，并坐在杠杆上直接把面挤轧成长条在锅里煮着吃，这种传统独特的饮食制作方式，不知从何时一直延续至今，成为中国北方地区独特的风味名吃。山西曲沃饸饹面尤为起源早，在运城地区，临汾地区，晋城地区大街小巷随处可见饸饹面馆，当地人开玩笑说，“曲沃饸饹面可以申请”非物质文化遗产“，可见当地人们喜爱饸饹程度。

二 培训内容:饸饹面培训 白面饸饹 荞面饸饹

三

培训费用：980元，含技术转让费、中餐费、材料费、资料费、三年技术升级费，中途不收任何费用。

四 培训时间：随到随学，老师一对一手把手授课，包教包会，学会为止，不限制学习时间，一般5天左右，视个人情况而定。

五 店面指导

1. 店面形象设计指导：具体店面布局设计、装修设计、店面招牌、店面灯箱。
2. 根据店面特点、地理位置及消费人群制定详细营销战略及促销计划。
3. 根据各店具体情况，制定店面投资预算分析及投资风险回避。
4. 各店菜单的定价参考及设计。 5. 加工饸饹面设备、器具的配置。

培训内容	饸饹面培训
培训费用	980元，含技术转让费、中餐费、材料费、资料费、三年技术升级费，中途不收任何费用。