

面线糊培训,面线糊做法,漳州面线糊培训机构

产品名称	面线糊培训,面线糊做法,漳州面线糊培训机构
公司名称	厦门食货君餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	厦门市湖里区枋湖北二路县后社379号宏瑞商务中心B栋二楼
联系电话	05925779550 18159881965

产品详情

面线糊味道鲜美，清甜爽滑，是泉州人身边最常见的传统小吃。制作时先将虾糠包扎于纱布中放入清水锅中，用中火煮半小时，捞起虾糠后，汤汁过滤待用。把熟鱼肉撕成丝。锅置旺火上，倒入猪骨汤和用虾糠煮过的汤汁，浇沸。将精制面线稍捻碎放入沸汤锅中，加入精盐、味精调准味。淀粉调水徐徐舀入锅中，并不停推勺至面线浮起，锅中汤汁成糊状即可。现在有的朋友想要开店创业可又不知道如何做好美味的面线糊,就会寻找培训面线糊的培训机构,那哪里面线糊培训好呢？

厦门食货君餐饮管理有限公司旗下食货君餐饮小吃培训学校，是一家集餐饮培训、餐饮咨询、餐饮业务策划与服务，为一体的综合性餐饮业服务公司，以真诚扶持创业为向导并提供优质的特色美食技能为目标的培训机构。通过对学员一对一的实操技术培训和理论培训；成功的创业渠道指导；创业店铺开张后续服务，一体化的流程；力图让每位有梦

想的学员最快最稳的创业成功。

详细咨询：18159881965 同微信

学校电话：0592-5779550

QQ：2391506421

更多了解：www.shihuojun.com

理论学习：

1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

培训内容:

1、面线糊的系统讲述；2、面线糊原料的选购；3、面线糊食材的预加工；4、面线糊加工的基本标准；5、面线糊加工的工艺步骤；6、面线糊经营定价原则；7、培训调味品及原料的货源渠道；

详细咨询：18159881965 同微信

学校电话：0592-5779550

QQ：2391506421

更多了解：www.shihuojun.com