

漳州正宗手擀面培训 专业手擀面培训 一对一教学

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 漳州正宗手擀面培训 专业手擀面培训 一对一教学 |
| 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

手擀面，面条的制作方法多种多样，擀、抻、切、削、揪、压、搓、拨、捻、剔、拉都成。擀出的面条称“手擀面”。制作手擀面的面粉最好是高筋面粉，其次是中筋面粉，低筋面粉不适合做手擀面，使用高筋粉时面条最筋道好吃但擀制需用气力较大，使用中筋粉时擀制稍为容易，可以加入鸡蛋增加成品的劲道口感。现在有的朋友想要开店创业可又不知道如何做好美味的手擀面,就会寻找培训手擀面的培训机构,那哪里手擀面培训好呢？

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技术理论培训；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、手擀面的系统讲述；2、手擀面原料的选购；3、手擀面食材的预加工；4、手擀面加工的基本标准；5、手擀面加工的工艺步骤；6、手擀面经营定价原则；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