

武汉正宗热干面培训

产品名称	武汉正宗热干面培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

武汉正宗热干面培训 武汉热干面是武汉最为常见的小吃，犹如南昌人吃南昌拌粉一样的普及。在武汉生活过的人，没吃过热干面的人也不会多；只要是武汉人，在外地工作后，最惦记的小吃恐怕仍是热干面，武汉热干面为全国五大名面之一。武汉热干面的创始人蔡明纬(伟)先生,14岁时离开黄陂老家来到武汉，在汉口华清街天宝和中药店做学徒，学会了抓药识字。1932年因动乱药铺关门，迫于生计，蔡明纬决定自己做点小生意。一开始是夫妻摇着小鼓走街串巷卖面，当年在药店老板家打工，蔡明纬先生看见老板爱吃香麻油拌面，便将老板做面吃的经验用在他的面上。后来早晨就固定在长堤街的圣德小学门口，做学生生意。可是生面煮熟费时费工，学生一围上来就忙不过来。蔡明纬爱动脑筋，就夜里提前准备，把面煮成8分熟，然后捞出来淋过水之后凉干、加油、吹冷摊开存放待用，再到吃的时候快速热一下加入调料就可以。40年代初，在满春路附近有个北方人开的麻油铺子，油香弥漫到整条街，他尝试把没有漚出油的芝麻酱买了一些回来，用小勺子往每一碗里面加一点，再加上香葱、香油等调料，他将这种面叫做麻酱面，以制作精细、条细、浆韧、色泽黄亮、调料齐全、色、香、味俱全，爽滑筋道，风味独特大受顾客欢迎。因为这种面是热一下，干拌着吃，所以就取名字“热干面”，这就是武汉热干面的由来，热干面很快传遍大江南北。

培训内容

一：正宗武汉热干面面条的选择和采购；二：正宗武汉热干面煮面技术；三：正宗武汉热干面红油、麻辣油制作；四：正宗武汉热干面芝麻辣酱的调配方法；五：正宗武汉热干面各种调料的认识及采购信息；六：热干面店面选址及经营管理技巧。

培训原则：一、两人学习、只收取一份学费。二、所有项目一次性收费、中途无任何费用、三年技术保证。三、随到随学、不限学习时间、学会为止、现场实践操作学习。

想创业，找红星鹏飞教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级 长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！