

凉皮凉面培训长沙学习正宗

产品名称	凉皮凉面培训长沙学习正宗
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

凉皮凉面培训长沙学习正宗 凉皮，是陕西的一种地方特色小吃，故称陕西凉皮。陕西凉皮分为大米面皮和小麦面皮两大类。比较有名的有汉中凉皮、西安凉皮、户县米面凉皮、秦镇凉皮。凉皮历史久远，凉皮传说源于秦始皇时期，距今已有两千多年历史，相传有一年陕西户县秦镇一带大旱，稻谷枯萎，百姓无法向朝廷纳供大米，有个叫李十二的用大米碾成面粉，蒸出面皮，献给秦始皇，秦始皇吃后大喜，命每天制作食用，形成了久负盛名的传统小吃——秦镇凉皮。凉皮，冬天吃面皮你能保暖，夏天吃你能消暑，春天吃你能解乏，秋天吃你能去湿，真可谓是四季皆宜的、不可多得的天然绿色无公害食品。

凉面，又称冷面，是指凉吃的面条，世界上不少地区都有凉面，盛行于夏天天热胃口不佳食用。汉族凉面，将面条煮熟，用凉水冲洗控干，拌以酱油、醋、姜末、辣椒面等调料。清爽可口，多在夏季食用。冷面，用荞麦面、小麦面、淀粉等掺和制成面条，开水煮熟后捞出，用凉水冲洗，控干备用。用精牛肉或鸡肉熬汤，待汤冷却后除油。用汤浇面条，佐以香油、辣椒、胡椒、味精等调料，即成香辣酸甜的凉面。若再加上牛肉片或泡菜、苹果片等则更为可口。

凉皮面选料精良，工艺严谨，调味讲究，以“白、薄、光、软、筋、香”而闻名全国，并且迅速风靡全国。特别是在炎炎夏季，假如你到街头走走，就不难发现，不论男女老少，凉皮面都以它不可抗拒的诱惑力吸引着每一个人，无论大小凉皮摊上，时刻都是人潮拥挤。在我司技术人员研发下，凉皮的吃法也不再针对夏天了，

冬天的炒凉皮或热拌凉皮也一样好吃，所以凉皮凉面店也不再受季节限制。而西安凉皮因其投资小、利润大、回报快，也成为目前小吃经营的首选项目之一。

培训时间：不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般2--3天左右，视个人情况而定。公司承诺：100%传授正宗配方；100%现场实践学习；100%支持免费技术升级；只需800元，100%包教包会！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

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！