

鸡汤米线技术教学学麻辣米线做法米线技术培训班

产品名称	鸡汤米线技术教学学麻辣米线做法米线技术培训班
公司名称	陕西大品餐饮管理有限公司
价格	980.00/个
规格参数	
公司地址	西安经济技术开发区凤城三路10号凤凰新城3幢1单元10701室
联系电话	029-86674511 17749025453

产品详情

米线是一道群众基础最广，好卖的就是鸡汤米线和红油米线，这是最平价和最常规的一种小吃，基本上每个小吃店都会带有红油米线，可以做麻辣，三鲜，酸菜几种口味，十分的简单，出餐很快，而且色香味俱全，属于川菜系。

核心的米线酱料是关键，配料很多，像火锅一样需要炒料，青花椒放入锅中，小火干炒，炒至变色变酥。放入案板晾凉，用擀面杖压成碎末。把红椒粉，青花椒和白芝麻放入一个小碗里，锅里烧一点油，冒烟后关火，稍晾几秒钟倒入小碗。大碗中倒入生抽，多多的米醋，花椒粉，胡椒粉，素鸡精，香辣豆豉，麻椒油和盐。煮米线的同时放上配菜一起煮，煮熟后连汤一起倒入大碗中。撒上香菜，榨菜和花生碎即可。

客服：莉莉

微——信：177 4902 5453（看每天实拍学习的视频和照片）

西安大品小吃培训中心是专业从事小吃培训的公司专业的师资力量。是西安从事创业小吃培训的专业小吃培训机构，西安凉皮和腊汁肉夹馍技术培训我们有从业超过20年经验的专业师傅，专职授课保证手把手教学，包教包会,学会为止。我们的宗旨就是学到真功夫，让学员回去都能开店，自己经营！西安大品餐饮小吃培训，主营陕西特色小吃，凉皮、米皮、擀面皮、腊汁肉夹馍、老潼关肉夹馍等100多种小吃！

大品小吃培训承诺：先尝后学，随到随学，包教包会，配方无保留，三年售后，学会为止！

在我们家学小吃的优势：

不仅教技术，还教经营、管理

免费指导开店，免费店铺宣传，免费店铺装修推荐

所有项目师傅手把手教，一对一培训

不限学习时间，根据个人接受能力，学会为止

所学的项目1人学费可2人一起学习，并且都能上手操作

签署正规合同，三年售后。三年之内所学产品可免费回来复习

地址:陕西省西安市未央路凤城三路凤凰新城3号楼7层