

合肥凉皮米线做法培训学习到徽湘情缘

产品名称	合肥凉皮米线做法培训学习到徽湘情缘
公司名称	安徽新一东一方餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	学时:8小时 适合年龄:18岁以上 电话:15665404444
公司地址	合肥市瑶海区五洲商城B区1幢317室
联系电话	15665404444

产品详情

凉皮，起源于陕西关中地区的美食，是擀面皮、面皮、米皮、酿皮的统称。流行于中国北方地区。是不可多得的天然绿色无公害食品。

因原料、制作方法、地域不同，有热米(面)皮、擀面皮、烙面皮、酿皮等。口味有麻辣，酸甜，香辣等各种口味。凉皮历史悠久，据说源于秦始皇时期，距今已有两千多年历史。

安徽合肥凉皮米线培训内容

卤制汤料制作、凉皮的手工制作、红油制作、其他辅助材料的制作。

课程安排

- 1、卤水料包的配比及制作。
- 2、凉皮米线原料的选择与处理。
- 3、凉皮制作。
- 4、红油的制作。
- 5、凉皮材料的搭配。
- 6、原材料后期储存与处理。

培训方式

学时3-5天，根据个人情况而定，手把手教学，，学会为止，不限学习时间。

培训

- 1、签订培训合同，。
- 2、每个学员都是实践动手学习。
- 3、核心技术配方无保留传授技术。
- 4、学习中途不增加任何杂费。
- 5、学员能够完全掌握核心技术。
- 6、学员毕业必须经技术老师考核成功后方可毕业。