

# 莱芜凉皮技术培训

产品名称	莱芜凉皮技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

### 莱芜凉皮技术培训

很感谢您能点进来看到我的信息，请您给我同时也给自己一次机会花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！

青岛小吃培训学校多，为啥都选择膳学派：膳学派美食培训基地，是一家专业做小吃培训的机构，主要培训青岛特色小吃.早点面点、全国名小吃等，都是由经验丰富的培训老师手把手教学，公司承诺包学包会，一次性收费，让每位学员都能学到正真的技术，交通便利，公司有宿舍能让外地学员更方便来实地考察；膳学派餐饮培训中心，您赚钱致富的正确选择。我们有名师传授技术配方，技艺超群，热心传授，将技术都毫无保留的传授给学员膳学派培训签订培训合同，包教包会，保证每个学员全程都是实践动手学习；保证核心技术配方无保留传授技术；保证学习中途不增加任何杂费，是您开店成功的保障！欢迎来膳学派实地考察，品尝、参观、有专业师傅现场操作培训，从生到熟都是师傅手把手教整个的操作流程，反复的实践操作，您可以自己独立操作，做出口味和师傅一样，才算是自己已经完全掌握了技术。即使没有任何餐饮基础也能确保学会学精，我们还提供二十四小时免费咨询服务，您在经营中遇到的任何问题，我们都免费提供解决方案，让您安心、放心。

软硬适中的凉皮搭配着捣碎的蒜泥和浓稠的芝麻酱，你可以清楚的感受到口中那芝麻酱浓郁的鲜香；而秦镇米皮有着凉爽凉香的口感，洁白的面皮上有着翠绿的青菜和金黄的豆芽，咀嚼时使味蕾静静回味那一份甜美；美味又营养的果蔬凉皮就做好啦，然而想要制作美味的果蔬凉皮比例很关键的，为了保证陕西风味原汁原味，辣椒采用陕西凤翔线椒，传统工艺研磨而成，来一份彩色凉皮也是不错的选择，陕西凉皮在制作工艺上特别的考究，蒸凉皮的面丝是水洗而成的。来膳学派学果蔬凉皮做法技术靠谱味道正宗。说起陕西凉皮，膳学派的种类多到足以让人眼花缭乱。汉中热面皮，膳学派凉皮是一款适合夏天吃的小吃。

## 青岛膳食派美食培训机构

联系人：谢智经理 电话+微信：158.6307.8762加此微信可以了解更多培训动态

咨询QQ：260.9025.898

青岛膳学派餐饮培训地址： 青岛市城阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）

目前来膳学派学习的学员报名精品项目的有:红焖羊肉 海鲜大咖 肉蟹煲 巴西烤五花肉 黑鸭 烤全羊 竹编鸡鸭 转炉烤鱼 农夫烤鸡 大盆骨 干锅系列 鸡公煲 炒海鲜 龙虾盛宴 台湾卤肉饭 黄焖鸡米饭 麻辣香锅 小龙虾 大盘鸡。来电咨询--学校实地考察--项目咨询—签订合同—开始学习—学习选材—老师指导实践学习--结业考核，全套技术,简单易学,没有任何烹饪经验也照样能学会,并出类拔萃。培训后人人都可快速掌握、轻松操作。学员毕业后，可提供整套装修方案，配套设备，及原材料咨询服务，同时对现已开店的同行产品技术的升级，开店运营扶持，助您创业成功，让您创业无忧。新乡市膳学派培训所有技术，配方完全公开，口味免费品尝，实际操作培训，学会为止。

郑重承诺，口碑好技术正宗，现场实践操作，包吃住，不限时间，随到随学，欢迎您来实地考察学习

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）

夏天来了，食欲开始下降，雪白柔软的薄皮刚刚蒸出就涂抹上菜籽油，入口满是凉爽与菜籽油的清香；麻酱凉皮突出了芝麻酱的香醇，很清爽，也比较经济实惠，但是要想把凉皮做精，做透，做好，做出花样来，膳学派彩色凉皮是在普通凉皮的基础上的升级款，比普通凉皮更有营养更美味，采用各种纯天然果蔬制作而成，可以选择时令水果和各种有特色的蔬菜，在配以各种配菜和特制的辣椒油和调料水，膳学派培训中心推出新花样五彩凉皮做法，膳学派五彩凉皮可以选取菠菜，紫甘蓝，胡萝卜，黄瓜，番茄酱等等都是我们可以给凉皮上色的天然健康色素。醋采用陕西岐山天缘香醋；凉皮的制作除保留了传统的普通面皮，采用新工艺制作出翡翠菠菜凉皮、橙色胡萝卜凉皮、黄色南瓜凉皮、紫色甘蓝凉皮、黑米皮、什锦凉皮、草莓凉皮及各种时令水果凉皮。纯天然食尚健康。

膳学派传授的是正宗的技术，不放心味道的学员可以来公司品尝再决定学不学，全部项目全套的制作配方配料毫不保留，学会直接掌握配方，全部是现场操作，亲自动手练习，由您亲自动手操作，包教包会。培训的小吃不但配方新颖、品种齐全、口感好，较关键还是口味好、回味久、香味奇，其点睛之处在于独特的配料。长期提供函授（函授就是提供项目的详细文字资料配方配料与教学视频）技术服务，函授一般为正常学费的一半，提供后期电话咨询服务，如果感到自己学不会，也可以补齐学费到学校实地学习。如果您的时间充足，建议较好来学校实地学习。膳学派承诺每一位学员都能学到有实用价值的技术，而且后期遇到技术问题可以免费解决。膳学派口味独特，现场培训。欢迎考察，先品尝，口味好，再决定学习，不上当受骗。