

青岛刀削面技术培训花钱少？一对一培训

产品名称	青岛刀削面技术培训花钱少？一对一培训
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

青岛刀削面技术培训哪里好？

刀削面，是陕西的汉族传统面食，为“中国十大面条”之一，流行于北方。操作过程：将面粉和成团块状，左手举面团，右手拿弧形刀，将面一片一片地削到开水锅内，煮熟后捞出，加入臊子、调料食用。刀削面因其风味独特，驰名中外。刀削面全凭刀削，因此得名。用刀削出的面叶，中厚边薄。棱角分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，深受喜食面食者欢迎。

膳学派刀削面技术课程安排：

- 1.讲述刀削面的发展史及基础知识。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.刀削面的和面技巧与注意事项。
- 4.削面的技巧，煮面的方法。
- 5.汤及肉卤的配方及制作流程。
- 6.各种哨子的制作方法。
- 7.所需的工具与设备器具采购途径和要求。

我们膳学派餐饮小吃培训不请名人做宣传，把较大实惠让给学员。金杯、银杯不如学员的口碑，我们

靠的是扎实的小吃技术，赢得学员的口碑。在青岛膳学派餐饮小吃培训学习技术并不难，重要的是配方，各种风味小吃特色技术都是膳学派餐饮小吃培训的老师们多年的实践、反复的推敲，每一种主、配料的用量都精到克，一看就会。欢迎您来实地考察、品尝、学习，并为所有学员免费提供技术升级服务。

有意向者请咨询膳学派孙老师，电话：137.0630.0386。

地址：青岛城阳区重庆北路93号。

膳学派问答为您解忧：

问：我没基础一般多久能学会？

答：我们膳学派会按照多年的小吃培训经验做结合。就算您什么都不会都没关系，我们的老师会很细心的教您，具体多久学会还是要看个人接受能力，因为个人接受能力不同，所以学习的时间也不同，但我们是包教包会的。

问：学员在你们那学习小吃技术具体怎么学呢？

答：我们膳学派是以理论和实践相结合的方式教学，以实践操作为主，在我们这学习的每个学员每天都可以亲自动手实践操作，专科老师在旁边手把手指导，让学员领悟小吃技术的精髓要点，更快更精准的让每个学员掌握全套小吃技术。

膳学派培训优势：

优势：一次性学习全部技术配方

公司毫不保留一次性教学所有技术配方，没有任何后期费用。

优势：随到随学，终身免费升级

在报名之后，什么时候学习都可以，提前告诉业务员即可，学员所学项目如果有技术升级，学员可免费回来学习。

优势：内部实体店的实践

膳学派旗下拥有12家公司直营店，学员根据自身情况学习完成后直接去直营实体店实操。