

德州刀削面技术培训

产品名称	德州刀削面技术培训
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

德州刀削面技术培训

山西是面食之乡，面食种类繁多，其中以山西大同的刀削面较为有名，可谓“面食之王”，它有内虚外筋、柔软光滑、易于消化等特点，与北京炸酱面、河南烩面、湖北热干面、四川担担面被誉为中国著名的五大面食。

刀削面是山西人民日常喜食的面食，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。棱锋分明，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。学习刀削面技术就来找我吧，。有多年实体店经验，专业的师傅一对一的教你，直到学会为止，我们现在有多个分店，生意很好，口味正宗，你可以先品尝后学习

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。

膳学派小吃培训始终把学员放在首位，学习小吃选择全国知名专业小吃学校，膳学派小吃培训。注重技术水平，技术研发，学员开店的后续服务保障等，我们知道您的钱来之不易，诚信与口碑一直以来是我们的态度，所以膳学派小吃培训凭借专业的技术，负责任的教学，让您花的每一分钱都有所价值，让您少走弯路。

学员随到随学，手把手指导，一对一培训，各项培训项目学员自己可以亲手操作，理论与实践相结合，包教包会，学会为止。自培训学校开业以来，学员已经遍布各个城市，山西，河南，河北，山东等各个城市各省市全有学员过来

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：去你们那学习项目可以先品尝下吗？

答：我们很理解大家的想法，但我们毕竟很难做到随时都准备好各式各样的成品供大家品尝，我们只能做到您过来时，我们学员在学习什么项目，您可以品尝到什么项目，或者我们实体店有的项目可以直接品尝，如果需要我们师傅单独给您做的话，都是需要个时间过程的，是需要您提前预约的。

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。

膳学派培训优势：

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：食宿全包

总部提供宿舍，免费居住，包吃。