

青岛刀削面技术培训，包教会

产品名称	青岛刀削面技术培训，包教会
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，包教会

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。

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。

膳学派全心全意为您提供良好的服务，在培训中着重学员的实际操作，教学过程以学员动手实际操作为主，确保学员足够的操作机会，了解全套相关制作流程。同时从选材的调配亲自动手，配制配料都有详细的配方记录，让你做出满意的作品。产品的制作过程和学习过程都是有师傅全程陪同，同时我们不限制你的学习时间，随带随学，学会为止。不存在技术方面的遗漏问题。

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。

膳学派培训优势：

优势：设备先进，与时俱进

现在人工成本大大提高，公司在每一种小吃餐饮项目上都尽量优化制作过程，不但提高口味，还能节省人工，教学设备先进齐全。

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。