

# 手擀面技术培训要学多久？

产品名称	手擀面技术培训要学多久？
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

### 手擀面技术培训要学多久？

手擀面，是面条的一种因用手工擀出的面条所以称之为“手擀面”。面条的制作方法多种多样，擀、抻、切、削、揪、压、搓、拨、捻、剔、拉都成。

最早的实物面条是由中国科学院地质与地球物理研究所的科学家发现的，他们在2005年10月14日在黄河上游、青海省民和县喇家村进行地质考察时，在一处河漫滩沉积物地下3米处，发现了一个倒扣的碗。碗中装有黄色的面条，最长的有50厘米。研究人员通过分析该物质的成分，发现这碗面条已经有约4000年历史，使面条的历史大大提前。面条最初只称为“饼”，“水溲饼、煮饼”便是中国面条先河——“饼，并也，溲面使合并也”，其意指用水将面粉和在一起所做出的食品均称之为“饼”；以水煮的面条或面块亦全作“饼”称。 ，是大众的重要主食之一，并深受人们的喜爱。近年来，面条的品种越来越丰富，但家常手擀面却被忽视了。

### 膳学派手擀面技术培训优势：

- 1、手擀面营养丰富，色香味美，风味独特，深受广大食客喜爱。
- 2、手擀面成品制作讲究技巧、火候等，口感筋韧，面香浓郁，营养健康，强身养胃擀面制作简便，可随吃随煮，浇菜带汤均可，特别适宜小孩及老人食用。
- 3、手擀面属于大众风味，物美价廉，成本低，利润大，深受消费者欢迎，制作不受季节限制。

膳学派餐饮小吃培训是一家集餐饮美食培训，小吃培训,特色小吃,面点培训，早点培训，早餐培训，烧饼培训,烧烤小吃车，油条培训为一体的专业餐

饮创业服务机构,也是目前小吃培训行业里实力强的一家,专心致力与饮食文化和小吃培训的传播与推广,本校具有小吃品种齐全、特色的产品,适合各地特色小吃项目学习,我们凭借强大的技术研发和品牌运营实力,结合自身丰富的餐饮实战经验,为广大致力于餐饮创业的中小投资者提供专业、科学的服务。

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。

一对一教学模式,从原料购买到开店创业实行全方位服务。学习过程中,以实践操作为主,理论为辅,给学员自主练习时间,同时老师从旁指导。我们始终相信好的厨师是练出来的。同时学员毕业后我们也提供就业机会与创业指导,三年跟踪服务,终身技术升级