

山东面食技术培训，枣庄面食培训

产品名称	山东面食技术培训，枣庄面食培训
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

肉沫米粉培训班肉沫米粉培训详情

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！

肉沫米粉

小吃培训项目：风味小吃类，早饭类，饼，油炸，烤串，串串香，卤肉培训，凉菜，凉皮培训，牛杂汤，无碱矾香酥大葱油饼，10元小火锅，四川干锅，麻辣小龙虾，馅饼、板栗酥饼，杂粮驴肉火烧，粥，冷饮系列，牛肉汤，羊肉汤等上百种特色美食小吃。

????????????

????????? ??+????158.6307.8762????????????????

??QQ?260.9025.898

????????????? ???????????93??????????200??

肉沫米粉培训班学员可根据本身的实际情况选择适合的自学项目，教的时候都有核心的技术师傅，学习

社会调查的原材料都有学校担负购置的，学员如果交个学费学到技术就好，学精之后经商用的原辅材料在当地的市厂上都是能买到的，不在学校的受限。

米粉，指是以大米为原辅材料，经浸泡、微波加热、压条等工序制作的条状、丝状米包装品，而不是多义词上理解的以黄小米为原料以研磨作成的粉状物品。米粉质地协调性，具有弹性，余水不糊汤，干炒难于断，配以各样菜码或调料进行汤煮或干炒，软滑入味，深受广大消费者(尤为南方购买者)的喜欢。

米粉的精华在于卤汤，须将猪肉、羊肉、药材、调料等秘制而成。一般人配比卤水时，往往掌握不住各种原辅材料的比例，使得卤汤的情味大打折扣。真的的好卤水，光泽度浓郁，香味扑鼻，过味鲜。

肉沫米粉培训班学习安排：随到随学，导师一对一解读，手把手教法，周一至周日夜间实践超做，不受限学习时长，包教包会。

面食是指主要以面粉制成的食物，世界各地均有不同种类的面食，中国主要有：面条、馒头、拉条子、麻什、烧饼、饺子、包子等，西方有面包、各种烤饼等，种类繁多。

中国的面点小吃历史悠久，风味各异，品种繁多。面点小吃的历史可上溯到新石器时代，当时已有石磨，可加工面粉，做成粉状食品。到了春秋战国时期，已出现油炸及蒸制的面点，如蜜饵、飴食、糝食等。此后，随着炊具和灶具的改进，中国面点小吃的原料、制法、品种日益丰富。出现许多大众化风味小吃。如北方的饺子、面条、拉面、煎饼、汤圆、煎饺等；南方的烧麦、春卷、粽子、元宵、油条等。此外，各地依其物产及民俗风情，又演化出许多具有浓郁地方特色的风味小吃。

面食培训

膳学派培训学校开设有特色面食班，茄汁面，四川担担面，宜宾燃面，怪味凉面，砂锅排骨面，特色牛肉面，香菇鸡丁面，特色烩麻食，炒珍珠粉，陕北洋芋叉叉。