

# 牛肉板面培训，特色板面技术培训

产品名称	牛肉板面培训，特色板面技术培训
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

### 中国特色牛肉板面培训基地

传授全套技术，核心技术和配方，牛肉板面原材料采购渠道，牛肉板面开店要注意的事项等。培训学费已经包含了学习期间的材料费用、技术转让费用，资料费用，中途无任何费用。

牛肉板面是一种颇受大众欢迎的特色小吃，有着一清、二白、三红、四绿的特点，面汤中熬制多种材料还可以清澈见底，面条内配上青菜，红、白、绿三色让面条看着更有食欲，所以才得以美名。牛肉板面面光滑劲道，汤浓味好，咸鲜香辣袭人。料由20多种香料、辣椒、牛肉、牛油等经精心熬制而成。淮南的做法是把干红椒用温油炸至半糊（偏糊一点），然后把卤牛肉、卤过牛肉的汤一直倒进辣椒和油里，大火煮开后慢火焖，煮到入味。做好以后好吃的就是那个辣椒。

??????????

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

??QQ?260.9025.898

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

- 培训内容 1：牛肉板面制作所用工具的介绍。 2：牛肉板面所用油的选择与配方比例。
- 3：牛肉板面所用小料的选择与配方比例。 4：牛肉板面面汤的配置与其配方比例。
- 5：牛肉板面辣味底料的熬制。 6：牛肉板面鲜香底料及肉的熬制。 7：牛肉板面辣椒的做法。
- 8：牛肉板面小料的熬制。 9：牛肉板面所用面粉的选择及和面技巧。 10：牛肉板面切面和摔面的技巧。
- 11：牛肉板面配菜的选择和下锅注意事项。 12：牛肉板面成品及臊子比例。
- 13：牛肉板面营销技巧的分享。
- 14：口味：牛肉板面，牛肉鸡蛋板面，牛肉鸡蛋豆腐板面，香辣牛肉板面。

板面的面要揉得很筋道的，做法是把干红椒用温油炸至半糊（偏糊一点），然后把卤牛肉、卤过牛肉的汤一直倒进辣椒和油里，大火煮开后慢火焖，煮到入味。学美食小吃技术不分年龄，不分经验，无需合作，只要您想学，您就可以到膳学派，我们没有任何限制，只要您认真学，我们就承诺您一定能学会，我们的口味始终如一，让您放心学习，到膳学派，我们收费透明包学会，食宿免费，专为小本创业者提供独特的风味、科学的教学及专业的流程是我们对自己的要求，每个学员到了学校之后我们都会对您进行一对一的教学，零基础授课。每道菜品我们都会为您逐一进行细致的分解、研究，通过科学的设定，

将会大限度的让您了解到每样菜品的详细做法及细节的把控。

特色小吃技术：百草梨膏糖.龙须酥，砂板糖，小米酥，龙须糖，梨膏糖，姜糖，白面江米条，香酥小麻花，上海一口酥，米花糖，千页豆腐，不化皮冻技术，小米糕，杜浔花生酥，松子酥.仿真唐僧肉素食，姜汁软糖，秋梨膏，蜂梨糕，蜂窝糖，止咳食疗糖，不化姜糖.蜂蜜花生，百草梨膏糖，秋梨膏，鱼豆腐，骨酥鱼，土豆粉，麻辣条，等等

青岛市膳学派餐饮技术培训中心是专门从事餐饮培训.餐饮策划服务为一体的综合性创业培训中心。我们从80年从事餐饮行业，2003年开设培训基地至今，已走过了30年的创业之路。膳学派传授项目投资小.技术好.风险低.利润高.见效快.收益稳.经营方式灵活。既可固定开店经营，也可流动摆摊经营。较低投资几百元就可以实现自己创业做老板的梦想，是广大投资者学员的首选方案。膳学派培训优势在于不同于厨师培训中心，学期短，针对性强，专业指导，学费低。给更多的下岗人员.打工族.想创业人士搭建一个创业平台，能使每位创业者，通过我们培训来实现梦想。

朋友圈有老师现场教课学员现场学习的视频，您可以先加上我们，提前对我们的培训情况多些了解，来学习的时候不管想学习哪种小吃，来了都可以先品尝味道的，味道满意了在报名开始学习，或者来之前现在你们当地找家生意好卖的好的你想学习的小吃的地方，先去品尝下味道，再来咱学校品尝对比下，都是可以的。