

青岛牛肉粉面培训

产品名称	青岛牛肉粉面培训
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

青岛哪里可以学做粉面技术

请您花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！同时本校包吃包住，师傅一对一指导，学会为止！

青岛市区的米粉和其他的米粉比较不一样，是真正的米下来没有放很多明矾和石膏做的。

口感类似于我们吃的乌冬面。一个骨头汤底，加上各种不一样的码，完全造就了不同的味道。有时候会放馄饨一起吃，是经常的一种吃法。

有人曾写过在邵阳吃粉的感受--“老板介绍说有油豆腐、木耳肉丝、牛肉、牛肚、猪蹄、排骨几种不同的码料。我要了份小碗的，要了牛肚和油豆腐，老板熟练地下粉，不一会儿，粉上了桌，油豆腐是炒好的，被汤泡着又沾满牛肚的劲香，这牛肚丝毫没有膻味，拌在粉里只让人无法停嘴。每碗粉的炒码都是有剁椒的。无辣不欢的我们看着这种地道的剁椒臊子真心垂涎三尺。”

邵阳米粉培训品种：

木耳油豆腐（粉、面）

牛杂牛腩（粉、面）

麻辣牛肉（粉、面）

红烧排骨（粉、面）

虎皮鸡蛋（粉、面）

青岛膳学派主要设置的课程：

全年开设的班级有：小吃培训班、早点培训班、特色饼培训班、油炸培训班、烧烤培训班、面点培训班、卤肉培训班、凉菜培训班、串串香培训班、包子系列培训班、健康大油条培训班、小火锅培训班、香辣干锅培训班、粥培训班、时尚冷饮、膳学派多功能小吃车等，明年我校还会扩大规模，增加西餐、糕点、料理、等专业。

青岛膳学派是青岛的专业培训小吃餐饮培训机构，青岛膳学派精湛的技术，让每一位真心来求学的学员高兴来，满意而归，膳学派凭着精湛的技术让每一位学员都成功开店，生意蒸蒸日上。膳学派承诺，凡是每一位来膳学派求学的，技术包学会，本公司为方便每位学员学技术，制定随到随学的制度，一个人的学费可以两个人一起学，方便每位学员更好的学技术。所以学小吃餐饮技术就选择青岛膳学派吧。