

# 青岛专业培训刀削面技术，学习刀削面多少钱

产品名称	青岛专业培训刀削面技术，学习刀削面多少钱
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

可谓“面食之王”，它有内虚外筋、柔软光滑、易于消化等特点，大同刀削面物美价廉，色、香、味俱全，形成了独特的大同风格，很多外地朋友来到大同，在品尝之后，都赞不绝口。。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。

青岛膳学派刀削面培训内容：

- 1、面粉的选择
- 2、发面的配比技术和和面手法
- 3、刀削面的削面的技巧
- 4、刀削面的配菜处理方法与技巧
- 5、学员实践学习刀削面的制作工艺及流程。

问：我没基础一般多久能学会？

答：我们膳学派会按照多年的小吃培训经验做结合。就算您什么都不会都没关系，我们的老师会很细心的教您，具体多久学会还是要看个人接受能力，因为个人接受能力不同，所以学习的时间也不同，但我们是包教包会的。

你们的配方是全教吗?学习的口味会和你们一样吗?

答：我们膳学派会教您全部配方，毫无保留，口味做出来是一样的。