

临汾鲜面条培训果蔬面条培训

产品名称	临汾鲜面条培训果蔬面条培训
公司名称	临汾厨掌柜餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	尧都区贾得乡靳家庄108国道街1号
联系电话	13233066236

产品详情

临汾厨掌柜小吃培训面条系列：

拉面，板面，鲜面条，重庆小面，刀削面，牛肉面，铁锅焖面，手擀面，臊子面，担担面，铁板炒面，砂锅面，羊肉饸饹面，油泼面，牛杂面，肥肠面，朝鲜冷面，饸饹面，鸡块面，酥肉面，桃花面，香辣面，热王面，凉面，罐罐面，果蔬面条，一根面等面条的做法。

厨掌柜鲜面条简介：

面条是一种用谷物或豆类的面粉加水磨成面团，之后或者压或擀制或抻成片再切或压，或者使用搓、拉、捏等手段，制成条状（或窄或宽，或扁或圆）或小片状，最后经煮、炒、烩、炸而成的一种食品。花样繁多，品种多样。

厨掌柜鲜面条特点：

面条劲道，花样繁多，宽的，扁的，粗的，细的，方的，果蔬七彩的，并且面条可以做成热面，冷面，汤面，炒面等。

厨掌柜鲜面条培训学习内容：

- 1、和面的方法，保存方法；
- 2、面条种类的学习；
- 3、各种面条的制作；

4、面条的保存；

鲜面条培训学习时间：

一般5天可以学会，不限制时间，学员亲手操作，老师手把手教学，学会为止，售后终身。

鲜面条培训学习优势：

- 1、厨掌柜采用理论与实践相结合的培训模式，注重学员亲手实践，老师手把手教学，学会资料配方带回家，售后终身；
- 2、学习特色鲜面条技术，零基础教学，从食材的处理、工具使用开始，到讲解制作技巧、调料配比，让学员轻松掌握；
- 3、鲜面条技术在家做不好，可以来学校免费重学；
- 4、免费品尝，味道满意后再学习，不拍你不尝，就怕你不来；
- 5、提供小吃原料配方，学员可独立开店，回家跟学校做的味道一致；
- 6、所学项目随到随学，免费住宿，练习材料免费，学会为止；
- 7、700多种特色小吃，原料讲究，精准配方，口味独特；
- 8、专业老师提供开店指导，帮助没有开店经验学员顺利开店。