

德州正宗兰州拉面技术培训

产品名称	德州正宗兰州拉面技术培训
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

江苏哪里有拉面学，特色兰州拉面培训

兰州牛肉面并被中国烹饪协会评为三大中式快餐之一，得到美誉“中华第一面”，兰州牛肉面是兰州最具特色的大众化经济小吃。兰州清汤牛肉拉面，原为西北地区招待高级宾客的风味食品。因为味美可口，经济实惠，不仅在兰州比比皆是，而且在全国各省乃至世界许多国家和地区都有了兰州牛肉面馆。兰州本地人一般称兰州牛肉拉面为“牛肉面”。

A、理论学习：

- 1、流程讲解，包括的选址、人员配备、物资采购等。
- 2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3、经营小技巧，轻松创造。

B、示范讲解：

- 1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

C、自我实践：

- 1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

膳学派学院教授正宗的兰州牛肉面培训技术，还可根据学员需求订制上课内容，从配方到选料，100%实操，真正学的好学的快，0基础也能快速上手，最快3天，学会一项爆款小吃，配方全传授，回家即可开店！膳学派学院承诺学会为止！

欢迎来我们膳学派小吃培训学校实地考察，品尝、参观、觉得心里踏实后签订合同，有专业师傅现场操作培训，从生到熟都是师傅手把手教整个的操作流程，反复的实践操作，您可以自己独立操作，做出口味和师傅一样，才算是自己已经完全掌握了技术。即使没有任何餐饮基础也能确保学会学精，我们还提供二十四小时免费咨询服务，您在经营中遇到的任何问题，我们都免费提供解决方案，让您安心、放心。

。