

刀削面培训，大连刀削面培训班

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 刀削面培训，大连刀削面培训班 |
| 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

学正宗刀削面技术这里教的好

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！

刀削面全凭刀削而得名，以刀功和削技的绝妙而被称为“飞刀削面，功艺精巧的厨师削出来的面条“一根落汤锅，一根空中飘，一根刚出刀，根根鱼儿跃”。刀削面中厚边薄，棱角分明，形似柳叶，入口外滑内筋,软而不粘，越嚼越香，配浆汁、蘸陈醋同吃，极具风味，深受消费者欢迎。

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。

在外地的面食摊位也出现销售刀削面的，形状呈片状长条形，煮好的刀削面入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，深受人们喜爱。据清末《素食说略》载传统的操作方是一手托面，一手拿刀，直接把面削到开水锅里。高手的操作要诀是“刀不离面，面不离刀，胳膊直硬手端平，手眼一条线，一棱赶一棱，

平刀时扁条，是三棱。”刀削面是一种面食，汉族面食，因刀削面全凭刀削，所以得名为刀削面，一般在北方刀削面普遍。它具有内虚外筋光滑易于消化等特点，与北京的炸酱面山东的伊府面武汉的热干面四川的担担面被誉为的五大面食。

中国膳学派餐饮培训学校全校实行一对一授课手把手教学的模式，学校自成立以来每年培训近万余名学员成功创业致富，受到了学员的高度好评。对于想要进入餐饮市场创业的朋友们来说，通过培训确实能够学习到很多实用而且有价值的各类小吃技术，但是如何正确的选择呢，就到青岛膳学派！

我们中国膳学派是青岛市正规大型餐饮培训学校，师资力量雄厚，拥有20多名高级烹饪师任教，每年培训全国各地几万名学员，使每一个学员实现了创业致富的梦想，被学员称赞：选择青岛膳学派餐饮培训学校是您正确的选择。青岛膳学派小吃培训学校现面向全国海内外招生培训（北京市、天津市、河北省、山西省、内蒙古、辽宁省、吉林、黑龙江、上海市、江苏省、浙江省、安徽省、福建省、江西省、山东省、河南省、湖北省、湖南省、广东省、广西、海南省、重庆市、四川省、贵州省、云南省、西藏、陕西省、甘肃省、青海省、宁夏、新疆、香港、台湾省），边远地区不方便来人的，我们开展远程视频教育培训，确保开店成功。