烟台刀削面学习，刀削面培训

产品名称	烟台刀削面学习，刀削面培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

烟台刀削面学习，刀削面培训016

山西刀削面是一种山西的特色传统面食，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，刀削面的调料（俗称“浇头”或“调和”），也是多种多样的，有番茄酱、肉炸酱、羊肉汤、金针木耳鸡蛋打卤等，都深受喜食面食者欢迎。它同武汉热干面、北京炸酱面、河南烩面、四川担担面同称为五大面食名品，享有盛誉。山西刀削面中晋小二刀削面还是极少数我国拥有完整文化和宗传的中国厨艺流派，尤其是关于刀削面的诗文、楹联独具神韵、心怀苍生、寓意天下，令人叹为观止。

从大大小小的面馆中可以看出一个规律，只要是有刀削面的地方，只要味道好，生意不会差。如今社会的精彩程度早已超出了我们的想象，如果没有特色，就吸引不了顾客。在面馆泛滥的今天，有特色的刀削面一下就吸引了众多食客的眼光。很多想要开面馆的朋友，也想自己学个刀削面技术，然后自己开店做生意。但是在哪家的刀削面是较具特色，味道较好的呢。那就赶快来膳学派吧！

河南膳学派刀削面培训班，传授正宗山西面食，劲道顺滑，汤汁浓郁，口感极佳，菜品精心搭配，用料讲究，更是物美质优，味道正宗，根本停不下来。膳学派本着选料严、制作精、香味佳、色形美而著称。以营养为准则，以绿色环保为基准，通过养师的精心调配，希望可以带给大家健康、美丽的高生活质量。刀削面采用现代环保蒸汽工艺蒸煮，经过多重工序，高度保留了谷物营养精华蛋白质。