

杭州凉皮培训 赵家腊汁肉店 凉皮培训需要多少学费

产品名称	杭州凉皮培训 赵家腊汁肉店 凉皮培训需要多少学费
公司名称	西安赵家腊汁肉餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	西安市高新区高新四路中段（原赵家坡村）
联系电话	13119135353

产品详情

对于选择餐饮行业作为自己的创业之路开端的投资人来说，选择小吃项目加盟不仅稳妥而且经营起来也相对比较容易。小吃投资品牌有很多，赵老厨古法秘制腊汁肉就是其中一个比较不错的项目。正所谓“美食在民间”凉皮本是我们的传统休闲小吃，经过一再改良创新之后，在小吃市场得到发扬光大，也进入了全球华人的视野。

加盟赵老厨古法秘制腊汁肉无需经验、无需厨师、标准流程、操作简单?、整店输出、轻松开店盈利不愁。

- 1、为保证口味的统一性，秘制料包统一配送。
- 2、为保证食材的健康性，自主生产，决绝委托第三方。
- 3、为保证菜品的多样性，专业技术培训，定期产品升级。
- 4、为保证质量的安全性，层层严格把关，做到安全、卫生。
- 5、为保证经营的稳定性，全程标准化操作。

《本草纲目》上说：米能养脾，麦能补心。脾好了，人性柔，心好了，人实诚。所以，一般而言，汉中人，多生得米白细嫩短小精悍，男女老少个个皮肤好不说，也天天吃面皮越吃越漂亮！汉中面皮又叫凉皮，根据原料选用的不同，叫法也不同，用（大）米制作的叫米皮，又叫凉皮，用面（粉）制作的叫面筋面皮，按口味分为汉中面皮和秦镇面皮，由于汉中面皮比秦镇面皮鲜嫩、清爽，口感好。存放时间适当长些的面粉比新磨的面粉的品质好，民间有“麦吃陈，米吃新”的说法。故大米要用新米。最重要的是原

料易采购、制作简单，故在全国大城市都可以随处可见以“汉中米皮（面皮）”、“陕西面皮”命名的专卖店和摊点，

吃面皮不分节令，一年四季，春夏秋冬，均有做有卖，随时可得。米面皮子是汉中人待客的上等饭食。大小宾馆，上席便金樽美酒，山珍海味，决不可少一大盘面皮，而且这米皮最受大众欢迎，先吃干净的。即使那病得茶饭不思的人，也想吃碗米面皮子，开开口胃。后来，人们改用重叠式竹笼，一次可蒸数张，而且又大又簿。切成细条，筋丝柔韧，软而不断，象面条状，改名“面皮”。(这里的面皮的面指:用大米做的非面粉做的。)然而，汉中人制作面皮的工艺越来越精。冬天吃面皮你能保暖，夏天吃你能消暑，春天吃你能解乏，秋天吃你能去湿，真可谓是四季皆宜的、不可多得的天然绿色无公害食品。