

# 刀削面学习，连云港刀削面技术培训

产品名称	刀削面学习，连云港刀削面技术培训
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

刀削面学习，连云港刀削面技术培训

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

刀削面，是山西的汉族传统面食，为“中国十大面条”之一，流行于北方。操作过程：将面粉和成团块状，左手举面团，右手拿弧形刀，将面一片一片地削到开水锅内，煮熟后捞出，加入臊子、调料食用，以山西大同刀削面最为著名。山西刀削面因其风味独特，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，深受喜食面食者欢迎。

刀削面可以做成多种臊子的，无论是干拌还是鸡汤，口味都是非常受消费者欢迎的。学做干拌刀削面咱们都是从一开始的和面技术开始教起，刀削面对于和面十分的讲究，一般是一斤面三两水，将面和成面穗，再揉成面团，用湿布包住面团醒半小时。将醒好的面团面团一反复揉，直至面团均匀、光滑。面团一定要揉到位，否则削面时容易粘刀。任何一个步骤的好坏，都是由我们膳学派面食技术培训专业老师亲自指导大家的，一定会教会大家这项技术！来青岛膳学派刀削面技术培训教你刀削面的全部制作技术和配方，帮你开一家正宗的刀削面馆。

【培训内容】：

- 1.发面的配比技术和和面手法
- 2.刀削面的制作方法；
- 3.刀削面的配菜处理方法与技巧

4.学员实践学习刀削面的制作工艺及流程。

5.各种调料的认识及采购信息；

【培训品种】：牛肉刀削面·羊肉刀削面·香辣刀削面·麻辣刀削面·清汤刀削面

【膳学派刀削面内容】：

1.鸡汤刀削面、排骨刀削面、炸酱刀削面、酸菜肉丝刀削面、西红柿鸡蛋刀削面、干拌刀削面面、砂锅刀削面等

2.红油、麻油、开胃菜的制作，对于面食，通过这几种配料，让顾客根据自己的口味进行微调，是十分必要的，能够更方便的满足各种顾客的需求

【刀削面特点】：

刀削面有内虚外筋、柔软光滑、易于消化等特点，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，配浆汁、蘸陈醋同吃，极具风味，消费者赞不绝口。

【刀削面市场前景】：

刀削面是山西最有代表性的面条，堪称天下一绝，已有数百年的历史。大同刀削面更是“面食王中王”，物美价廉，色、香、味俱全，形成了独特的大同风格，很多外地朋友来到大同，在品尝之后，都赞不绝口。一些本地游子，在回到家乡之后，都要先赶去刀削面店，去吃一碗刀削面，来解日夜思念之情。刀削面独具特色的制作方法和味道，受到全国各地人们的喜爱。

【项目特点】：

刀削面具有投资小，风险小，竞争小，利润高，见效快，好经营，好管理，技术易学，大众食品，消费群体广，不受地域限制等特点。因此，市场前景非常看好，真是诱人的赚钱好项目。

青岛膳学派面食培训学校中心，以培训特色川味美食为主，带您进入致富之路，学一技之长，改变命运。为想创业而迷茫的人士规划蓝图，让您在创业的路上少走弯路，让自己的命运多一次选择的机会。我中心可先实地考察，满意后再学习，名师手把手做理论和实践相结合，让您百分百亲自实践操作，学到成功开店的本领！

【培训时间】：根据个人掌握情况而定，不限制学习时间，学会为止，包教包会，一般2-3天可学会。

【学习流程】：签订合同—认识材料—配方—一对一培训—亲自动手操作—熟练操作学会为止!

【培训方式】：常年培训、节假日不休、随到随学、不限时间、亲手操作、学会为止!