

威海拌面技术培训中心，一对一教学

产品名称	威海拌面技术培训中心，一对一教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

拌面，起源于“油泼面”。相传，很早以前，一农户家因躲避战乱一家人走的走、死的死，家里只剩下爷爷、孙子两人相依为命。由于连年干旱和战乱，庄稼颗粒无收。为了度过饥荒，爷爷每天进山打猎，一个天寒地冻的冬天爷爷出去半天时辰猎回一只肥大的野山羊，爷孙俩一直享用到春节后，由于天热吃剩的一大半羊肉无法存放，爷爷想了一个办法将剩下羊肉切成块状过油爆炸后存放起来，每次做饭时将过油后的羊肉与干菜爆炒做成菜，拌上土豆面、玉米面、麦面做的面条，既解决了两人度过饥荒的粮食，也让小孙子食后连声叫好。后来，小孙子经商立业，还念念不忘爷爷过油肉拌面条。为了纪念已经过世的爷爷，他在奇台犁铧尖开了一家“过油肉拌面”饭馆。当客人吃了后，都夸好吃。从此“过油肉拌面”便出了名，一直延续至今。

青岛膳学派拌面培训内容:

1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等、

2项目技术详细批解

3专业老师手把手教学

拌面培训理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、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.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

拌面培训示范讲解：

- 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。

拌面培训自我实践：

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

拌面培训时间:

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般2-3天左右，视个人情况而定。