

武汉学习热干面的培训班

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 武汉学习热干面的培训班 |
| 公司名称 | 武汉文昌高级职业学校 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 武汉市武昌区民主路23号第2栋1~2层 |
| 联系电话 | 027-88081998 13377851356 |

产品详情

武汉学习热干面的培训班

武汉热干面介绍：

热干面是武汉最著名的食物之一，是武汉人生活中不可分割的一部分，并成为他们心目中在全国的小吃代表中占有一席之地的武汉食物代表

20世纪50年代初期，汉口长堤街有个名叫李包的早点小贩，在关帝庙一带靠麦凉粉和汤面为生。有一天提前异常炎热，不少剩面为卖完，他怕面条发馊变质，便将剩面煮熟沥干，晾在案板上。一不小心，碰到案板上的油壶，麻油溅在面条上。李包见状，无可奈何，只好将面条用油拌匀重新晾放，第二天早上，李包将拌油的熟面条放在沸水里稍烫，捞起沥干入碗然后加上卖凉粉用的调料，弄的热气腾腾，香气四溢。人们争相购买，吃的津津有味。有人问他卖的是什么面，他脱口而出，说是热干面。从此他就专卖者种面，不仅人们竞相品尝，还有不少向他拜师学艺。过了几年，有位姓蔡的人在中山大道满春路口开设了一家热干面面馆，取财源茂盛之意，叫“蔡林记”，成为武汉经营热干面的店，后迁至汉口水塔对面的中山大道，改名武汉热干面。而今，蔡林记的时代已经过去，零星的店面提醒着我们经营者曾经的辉煌，但蔡林记的师傅们却把热干面的技术流畅了下来。

文昌小吃培训--热干面培训详情：

培训内容:红油热干面 三鲜热干面 卤汁热干面 炸酱热干面 牛肉热干面 虾仁热干面 老牌热干面
火腿热干面 鸡丝热干面 什锦热干面

文昌小吃培训--热干面培训课程:

- 1、洗面技术，煮面掸面技术；
- 2、高汤卤汁制作；

- 3、红油麻油制作；
- 4、芝麻酱的制作，炸酱、牛肉、虾仁热干面制作；
- 5、红油热干面、卤汁热干面、杂粮热干面、牛肉热干面、虾仁热干面制作

文昌小吃培训--培训要点:红油、麻油制作，秘制芝麻酱制作、卤汁鲜汁制作

文昌小吃培训--培训时间:3天左右，根据个人情况而定，不限时间包教包会，学会为止

支持与优惠

- 1、根据个人投资能力指导选址，分析消费商圈，合理设定营销方案
- 2、根据店面情况设计装修方案，提供店面招牌、店面pop、店面灯箱效果图
- 3、整体店面的投资预算与投资风险回避方式
- 4、根据当地消费水平，设定产品销售价格
- 5、正品厂批发价代购原材料、设备，也可在当地市场购买
- 6、文昌小吃培训学校学习品种多技术全，

文昌小吃培训--热干面培训市场前景

武汉热干面，具有面条筋实，色泽淡黄油润，香味浓郁可口之特点，令人食之上瘾！热干面既不同于凉面，又不同于汤面，面条事先煮熟，过冷水和过油的工序，再淋上用芝麻酱、香油、香醋、辣椒油等调料做成的酱料，增加了多种口味，吃时面条爽滑有筋道、酱汁香浓味美，让人食欲大增。

在湖北所有的粉面门店经营中，热干面是绝对不可缺少的品种。随着改革开放和时代的发展，武汉热干面的制作技术在不断的改进提高和创新中，为了满足人们的需求，武汉热干面的口味以及花样将越来越丰富！

近几年来，武汉热干面一京广线为界，迅速向东西“辐射”，南北发展，尤其是河南、河北等地，估计10年左右，将遍及我国各地！

武汉文昌小吃特色小吃培训项目如下：

三鲜豆皮；重油烧麦；牛肉蒸饺；汤包；麻将馍；葱香花卷；鲜肉大包；面窝；脆皮糯米鸡；油饼；鸡冠饺；千层饼；糯米包油条；豆浆；武汉热干面；口水凉面；重庆担担面；炸酱面；新农牛肉面；三鲜面；皮蛋瘦肉粥；糊米酒；武汉水饺；蒸饺；煎饺；老婆饼；鸡蛋软饼；油条；油焖大虾；木桶饭；披萨；万州烤鱼；巫山烤鱼；铁板鱿鱼；风味炸串；杂粮煎饼；公安锅盔培训；火锅；麻辣烫；油焖大虾；煲仔饭；

武汉文昌小吃培训学校地址：

武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)

上课时间：全日制班,周一至周六,上午8:30-11:30 下午2:00-5:00,

咨询电话: 027-88081998 13377851356 (同微信号)

食宿问题: 校有食宿, 费用自理, 公寓式住宿设备齐全

来校路线:

- 1、武汉火车站、武昌火车站、汉阳王家湾乘地铁4号线复兴路站下D出口出, 走到省人民医院门前乘573路、717路、539路公交车在解放路后长街站下车, 前行50米在司门口天桥下左转, 进入民主路户部巷步行街, 向江边方向步行3分钟即到。
- 2、汉口火车站、光谷方向乘地铁2号线在积玉桥站下车D出口过马路斜对面转539路542路公交在临江大道汉阳门下车, 过马路进入民主路户部巷步行街, 前行100米即到武汉市文昌高级职业学校。