

# 泰安打卤面培训，特色培训

|      |                        |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 泰安打卤面培训，特色培训           |
| 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

### 泰安打卤面培训，特色培训016

“打卤面”是山西人民日常喜食的面食，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，深受喜食面食者欢迎。它同北京的打卤面、山东的伊府面、河南的鱼焙面、四川的担担面，同称为五大面食名品，享有盛誉。

学做正宗的山西打卤面技术，推荐来膳学派小吃培训学校学习，专业技师手把手教学，免费提供开店指导，终生免费技术升级。保证每个学员全程都是实践动手学习；保证核心技术配方无保留传授技术；保证学习中途不增加任何杂费；保证学员能够完全掌握核心技术；保证学员能够学到有竞争力好味道技术。

在内心有创业想法的年轻人还是挺多的，因为他们都不想受公司老板的控制，而且公司里的工资也不是很高，现在饮食行业赚钱还是挺容易的，没有任何经验都没有关系，认真学习一段时间都是可以学会的，所以学会赶紧开一家小店吧，你们就能够开开心心的赚钱啦。俗称“打卤面”，是山东山西一带的传统面食，尤以山东的打卤面较为著名。电视剧《闯关东》中精彩的表现；山西太原打卤面也较为有名，赵树理的小说中亦有描述。打卤面的做法多样，风味不一，用料也多种多样，随用料、做法不同，亦有不同风味。打卤面分“清卤”“混卤”两种，清卤又叫汆儿卤，混卤又叫勾芡卤，做法固然不同，吃到嘴里滋味也两样。

### 哪里有学山西打卤面培训的

膳学派打卤面是山西一带的传统面食。山西太原打卤面也较为有名，赵树理的小说中亦有描述。华北地区各省也有该面。河南膳学派从事“风味小吃、早餐、面食汤饼、油炸烧烤、卤肉、热菜凉菜、砂锅”等一系列特色美味小吃培训。一品香立足小吃培训行业，我们深知每一位创业者的资金都来之不易，我们更清楚每一位创业者迫切而谨慎的投资心情，成功与否取决于投资方向的正确和一颗全力以赴为事业打拼的心，但是裹足不前，畏首畏尾永远都没有成功的机会。您只需要很小的投资（几百元到几千元），即可得到我们专业的技术培训和完善的后续服务。今天，已有不少的人因选择膳学派小吃培训而实现

个人梦想，并享有快乐、富裕的生活，我们期待着为您服务，并祝您早日成功。

打卤面的培训课程：

- 1、打卤面的配菜处理方法与技巧;
- 2、打卤面的制作方法;
- 3、打卤面各种卤的制作与调味;
- 4、各种打卤面的全套制作流程;
- 5、各种调料的识别及采购信息;
- 6、店面选址及经营管理技巧。