临沂拉面技术学习，包教包会

产品名称	临沂拉面技术学习，包教包会
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

临沂拉面技术学习，包教包会018

拉面作为“兰州拉面历史渊源与博爱饮食文化传承座谈会”的力邀嘉宾，陈九如在座谈会上公布了祖传了200多年的老汤牛肉面秘方。这个秘方是清嘉庆年间国子监太学生、陈氏家谱中排序“十三世”的陈维精当年留给子孙的一首诗，名曰《维精送子位林孙和声西行手记》：众鸟高飞尽，“桂子”独去远。“豆蔻”年华和，身强余“百倍”。春风草“木香”，“当归”怀庆府。新绿欲涌，“丁香”初开，花“香叶”茂，“荜茇”涟漪，百里林“草果”然繁盛“芳香”。路远难行，高“山柰”何？汝等避“草寇”而返苏寨。“车前”着吉服马褂“红袍”，夜宿“八角”楼，晨饮“胡荽”汤。马“良姜”行千里，遍“地黄”花时至，司碧玉书联水席相敬，“月山姜”汤“茴香”豆，烹“肉扣”碗“贵老”忙，横“披垒”灶。在这首诗里，陈维精将小车老汤牛肉面的23种调料全部嵌了进去。后来，陈维精的儿子陈位林也参照老父的方法，把卤牛肉的配方嵌进了一首诗里：“豆蔻”枝头翘，翠竹苏寨绕。“八角”“大红袍”，盎然“丁香”笑。“春砂”映阶绿，“芳香”溪流跳。“桂香”八月里，骑驴叹“国老”

拉面凭仗它:肉烂而香、面细而长、汤浓郁而纯香为特征再加上它:1清(汤要清)2白(萝卜白)3红(辣椒油要红)4绿(香菜蒜苗要绿)5黄(拉出的面条要黄)构成鲜明的颜色比照愈加诱发人的胃口吸引广阔门客前来品味,由此也得到大家的认可和青睐,使得拉面众所周知 人人皆知，人人爱吃。学拉面过程：从较根底的和面，揉面、拔剂子、拉面学起，根底学好后，进行煮汤，煮肉、调汤的配方传授，和新型绿色拉面剂的运用及炸制辣椒油的制作方法。拉面：选面－和面－醒面－溜面-
拉面－煮面牛肉的卤制，清汤、红汤的制作工艺，中心调汤工艺等等。 每一步都是重点，大意不得。

膳学派培训优势1、做出正宗的美食，味道当然是很关键的，想学的可以先来公司品尝，味道好吃放心、满意了再学。2、光说不实践也难以学到真正的知识技能，一对一地教学，每一步骤都自己亲手操作，记得牢固才能学得好。3、各地的特色风味小吃的做法当然会讲究，开好餐厅、饭馆的前提是学好正宗的技术，我们的有30多年的特色小吃技术经验，精通多种小吃技术做法，确保技术正宗、工艺规范。4、先品尝我们做的 拉面的味道，满意后学习，一对一教学，签订培训学习合同，反复实践操作，直到完全为止。学不会退还学费、终生免费技术更新。因此开一家拉面馆具广阔的市场发展空间，兰州拉面难不难学，这是许多想开拉面管的朋友都会问的问题。兰州拉面是一种技术，谁学会了谁就可以拉，兰州人不是个个都会，也不是天生就会，也是学的。河南拉面技术培训一直以来是我们培训的项目之一，包括羊肉

拉面、三鲜拉面、什锦拉面等。

膳学派，您赚钱致富的正确选择。我们有名师传授技术配方，技艺超群，热心传授，将技术都毫无保留的传授给学员。中国膳学派，是您创业的平台，致富的助手。要选择小吃培训就选择好的、正规的培训单位，是您开店成功的保障!