

临沂烤冷面培训学校，一对一指导

产品名称	临沂烤冷面培训学校，一对一指导
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

临沂烤冷面培训学校，一对一指导016

烤冷面，东北一带地方特色小吃。起源于黑龙江省牡丹江市（一说为起源于黑龙江省鸡西市密山市）。烤冷面的成本低，味道极棒，但多吃对胃肠不好。所用冷面早期为普通冷面，后期使用特制冷面（比平常市面常见的冷面要薄、软，且加工后不需要经过晾晒的过程），柔软，可直接食用。

所传授的项目投资小、技术好、风险低、利润高、见效快、收益稳、经营方式灵活。既可固定开店，也可流动经营。膳学派帮您投资几百元就可以实现创业做老板的梦想，是广大投资者的理想选择。

膳学派烤冷面，街边摊主用泡好的一片冷面平底煎锅上，用和铁板鱿鱼一样的铲子一面涂上油后多次翻转，其中一面可以加入鸡蛋葱花孜然芝麻等然后刷上辣酱，用铲子切成均匀一截一截小块，装入小塑料碗中，插上长竹签既可以食用，可放醋和蒜汁等其他调料。有冷面的韧劲，还有辣酱的鲜味，葱香菜的香气，口感微酸，很好吃。膳学派烤冷面独特的口味，在这个特色竞争力时代脱颖而出。膳学派烤冷面完成了主流美食文化与餐饮行业的对接，特色美味独霸天下。

膳学派是您创业较佳之选；是返乡农民工、下岗职工、无业青年、应届毕业生创业、作业致富的好门道。名师手把手教，学员全程亲自动手操作，确保让您真正学到技术。全国各处都过来参与培训、学习的川流不息。即使没有任何餐饮基础也能确保学会学精，我们还提供二十四小时免费咨询服务，咱们小吃传授的经典小吃有百余种，所传授的各项名吃都有咱们自己的独到之处。

烤冷面主要口味是以咸，辣，酸甜为主。各用的辣酱口味决定了烤冷面的味道！美味的烤冷面是如今街头巷尾火的小吃，价格优惠又美味。士兵吃后感到口味独特，身体温暖，于是流传下来。史称“刘公汤饼”。劲道、美味的烤冷面是如今街头巷尾较火的小吃，价格优惠又美味。经过铁板的烘烤，有碳烤、铁板烤和油炸三种，味道各有差异。主要流行铁板和油炸（也称炸冷面）。现在膳学派烤冷面小吃已经火遍全国的大江南北，是东北极具特色的美食。

烤冷面培训内容调料的制作技术，酱料的制作技术，辣酱的制作技术，菜的炒制技术，烤成之后的切制技术，菜的打理技术，鸡蛋的摊制技术各种菜的搭配，各种调料的搭配技术，刷制酱技术全套技术只收一次培训费，后期没有其他的任何费用包教包会随到随学，学期不限，学会为止让你学到真技术好口味

。