

# 东营正宗拌面技术培训 专业指导

产品名称	东营正宗拌面技术培训 专业指导
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

### 东营正宗拌面技术培训

#### 专业指导 002

在哪里有特色拌面技术培训?在所有的面食中，拌面是\*适合小摊位经营的种类，做起来非常的方便简单的街边小吃对于动辄十几几十的汤面来说，拌面的售价也非常的经济实惠，可以说是价廉味美，收到了大众的喜爱。拌面有分为两种：一种是油拌，也就是用猪油来拌的，这种拌面是不加酱油等上色的调味品，另外一种酱拌，也就是用酱油和花生油一起拌的，这种用的面是比较偏平的面，很容易熟。

#### 膳学派制作拌面用到的食材

面粉210克、盐1茶匙、芝麻酱1汤匙、芝麻油1汤匙、水60克、蛋清1个、老抽1汤匙、生抽1.5汤匙、料酒1汤匙、糖3茶匙、熟芝麻1汤匙、葱花、鸡精1茶匙、辣椒油2茶匙、香菜。

创业做拌面项目，膳学派有怎样的优势，值不值得投资创业

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是

很多人都会选择的。拌面就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家拌面店，到我们优尚来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

## 膳学派学校的拌面学习方式

按照拌面标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经济得到的一些经验是不同的，也便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。

在哪里有特色拌面技术培训?来膳学派学拌面技术的学员，老师还会协助学员分析开店运营问题，帮助学员成功选址，或者提供\*适合的建议，在创业的整个过程中，有任何的疑问也可以随时与我们联系，让您安安心心把拌面生意做好。

</p