

日照烤冷面技术学习

产品名称	日照烤冷面技术学习
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
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

日照烤冷面技术学习001

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，主要由酱料作为调味剂，可以用鸡蛋，香肠等辅助材料，添加洋葱香菜等，经过铁板的烘烤，涂上自己喜欢的酱料，松软可口酱香扑鼻，吃起来很劲道，非常受大众的喜爱。劲道、美味的烤冷面是如今街头巷尾火的小吃，价格优惠又美味。

夏季，大街小巷，步行街等可以摆摊的地方都少不了烤冷面这一特色小吃，烤冷面有碳烤、铁板烤和油炸三种，味道各有差异，我们常见的主要是铁板烤。经过铁板的烘烤，涂上自己喜欢的酱料，松软可口酱香扑鼻，

培训内容：

- 一、烤冷面口味：酸甜 酸辣 甜酸辣 麻辣
- 二、冷面的选材及采购 前期处理及保存
- 三、秘制酱料的调制及熬制
- 四、冷面制作方法成品的打包处理及摆盘

培训保障

- 1、先品尝 品尝满意后签订培训合同，包教包会，学会为止。
- 2、所有产品学员全程亲自动手实际操作学习，保证学员能够完全掌握核心技术，学完自己能够完全独立操作。

3、老师毫无保留传授核心技术，****，终身免费技术升级

4、免费店面设计，免费使用品牌免加盟费，

学员毕业后统一发放所学项目配方和资料

5、老师毫无保留传授核心技术，****，终身免费技术升级

学习烤冷面技术，一定选择膳学派。