

临沂炸酱面技术培训，包吃包住

产品名称	临沂炸酱面技术培训，包吃包住
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

临沂炸酱面技术培训，包吃包住016

炸酱面，汉族面食。最初是源自于老北京思铭吴胡同一家专门以面条为主的老字号面馆，在传走大江南北之后便被誉为“中国十大面条”之一，流行于北京、天津、河北，辽宁、吉林等北方地区，由菜码、炸酱拌面条而成。将黄瓜、香椿、豆芽、青豆、黄豆切好或煮好，做成菜码备用。然后做炸酱，将肉丁及葱姜等放在油里炒，再加入黄豆制作的黄酱或甜面酱炸炒，即成炸酱。面条煮熟后，捞出，浇上炸酱，拌以菜码，即成炸酱面。也有面条捞出后用凉水浸洗再加炸酱、菜码的，称“过水面”。

再次培训不收取任何费用，先品尝，满意后再学习 配方提供给学员，学员亲手操作
开业后遇到技术问题可随时电话，技术创新及时通知学员
可免费技术升级，郑重承诺:包教包会，真正的手把手教学 教一个人的学费可以两个人过来学习，后期指导长期免费炸酱面的投资小，适合的消费群体比较广，老少皆宜，投资几千元就可以营业，2个人就可以开店经营，无需店面也可以经营，收益较快，基本上是无风险的项目。只需千元报名炸酱面培训，即可将较专业的炸酱面技术带回家。

学一技之长走致富之路，名吃汇小吃培训餐饮三百多种特色小吃
现火爆招生中，早学早致富，名吃汇小吃培训学校能做到真正为学员着想
公司深刻认识到帮助学员开好店 公司的目标是让更多的学员开好店经营好
让新入门的学员好技术，用专业的技术把口味做好 保证每个学员按照专业配方，做出正宗美味的小吃，金杯银杯不如学员口碑北京人一般只吃抻面和切面。抻面就是把和好的面团放在案板上，用大擀面杖擀成大片，然后制作者右手用刀切条，左手推，让切好的面条粘上点干面，这样就不会粘在一起了。

学期短，针对性强，专业指导，学费低
给更多的人员、打工族、想创业人士搭建一个创业平台，能使每位创业者，通过我们培训来实现梦想
给别人打工，不如学一门手艺，学手艺就来开封名吃汇！
开封名吃汇拥有全国小吃项目多、口味好、有特色的各地口味的小吃项目 开封名吃汇餐饮管理有限公司，以“理论加实际，实践操作为主，手把手教学，包教包会”为特色吃炸酱面，比较常见的就是猪肉丁

炸酱面。吃时，讲究冷天吃“锅儿挑”热面，热天吃过水凉面，并且根据季节再佐以时令小菜，做“面码儿”。