

德州培训小吃烤冷面技术，一对一教学

产品名称	德州培训小吃烤冷面技术，一对一教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

烤冷面的冷面板比较厚，本以为炸出来的面会又硬有脆，结果恰恰相反，炸出来以后刷上辣酱，又松又软，而且吃的时候丝丝分明。故名钢丝面，几张冷面板较好天数分钟内便抢购一空。第二天门口的小摊便纷纷效仿，由于小贩不只是油锅，还有铁板炭烤等。于是便有了铁板，碳烤，油炸等做法的钢丝面。几年后，油炸面失宠，铁板烤冷面销量远大于油炸，所以各类商贩不断的推陈出新，不光是单独的加工冷面板，出现了冷面夹葱花香菜洋葱调味，又有了夹肉馅，夹肠，加鸡蛋等。现在烤冷面已经火遍全国的大江南北，是东北极具特色的美食。早期所用冷面为普通冷面，制作工艺成熟后使用特制冷面，这种特制冷面比平常市面常见的冷面要薄、柔软，可直接食用。而铁板烤冷面可以添加鸡蛋，香肠洋葱香菜等，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，非常受大众喜爱。

青岛膳学派烤冷面学习内容

- 1、烤冷面原料、配料选取、采购、制作、初加工及保存。
- 2、烤冷面制作方法和流程。

- 3、 实践学习烤冷面制作工艺及流程。
- 4、 反复练习油温控制，炸制技术。
- 5、 烤冷面制作时间及注意事项。
- 6、 烤冷面装盘及保存方法。
- 7、 烤冷面投资预算分析及风险回避，经营方法与管理理念交流。
- 8、 烤冷面调味品及原料的货源渠道。
- 9、 烤冷面经营选址与生意技巧，投资分析，经营管理。
- 10、 学员享受终身免费跟踪服务，终身技术升级服务。