

# 济南牛肉板面技术学习

产品名称	济南牛肉板面技术学习
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

济南牛肉板面技术学习001

板面生意的利润率在%以上，就拿较正宗的牛肉板面做比喻，这时，必须掌握好火候，才能把牛肉烧得不老不嫩，恰到好处。捞起煮好的板面，清白润滑，晶莹透亮。厨师捏上一些嫩绿的青菜放在上面，然后浇上沸好的枣红色的臊子。白的面条，绿的菜叶，红的臊子，张飞的急躁脾气那是人所共知的，所以对任何事情都要求速度，而恰恰因为行军打仗对时间要求很紧的缘故，所以火头军做饭速度自然是跟不上了，有一天张飞正因军事上的事烦着呢，当听到有人抱怨饭还未做好时，更加的恼火了，于是到了军中查看后勤，当看到士兵们仍在靠手擀刀切做饭时，更是气不大一处来，抓起案着的面团摔了起来，边摔边骂，牛肉板面源于安徽太和，面光滑劲道，汤浓味好，咸鲜香辣袭人

选择膳学派餐饮培训学校学习技术的种理由：美味：配上秘制配方；好学：全程标准化操作，采取量化比例模式，肯定会；投资小：店面随意，不需大面积装修，大排档可经营；盈利多：投资小，易学好吃又好管，回报多；选址简单：美食城、学校、居民区、商业街，哪里都可以开；操作容易：无需大厨，无需经验，几天可以学会，包教包会!

示范讲解：

1. 专业老师一对一的实战示范，讲解技术；
2. 老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧；
3. 原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

1. 自己备原材料，老师旁边检查指导；

2. 自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导；
3. 学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

膳学派餐饮培训学校是一家集餐饮美食培训,小吃培训,小吃培训,特色小吃,面点培训,早点培训,早餐培训,烧饼培训,烧烤小吃车,油条培训为一体的专业餐饮创业服务机构,也是目前小吃培训行业里实力强的一家,膳学派小吃培训学校以“弘扬民族饮食文化,丰富人民生活”为己任.

“以味道求生存、以信誉促发展”的经营理念,专心致力与饮食文化和小吃培训的传播与推广.本校具有小吃品种齐全、特色的产品,适合各地特色小吃项目学习、且经过校长和几位大师多年的努力独创了无碱矾香酥大油条,膳学派秘制冒菜,和膳学派香酥馅饼等项目,我们凭借强大的技术研发和品牌运营实力,结合自身丰富的餐饮实战经验,为广大致力于餐饮创业的中小投资者提供专业、科学的服务。