

潍坊刀削面技术学习，刀削面技术培训

产品名称	潍坊刀削面技术学习，刀削面技术培训
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

潍坊刀削面技术学习，刀削面技术培训001

哪里学刀削面学习技术，首先要进行品尝比较，满意后再交费学习。教师手把手教课，学员亲手练习，现场操作培训，理论和实践结合，一对一传授技术，直到让学员踏实掌握每个技术的诀窍要点，包教包会。核心技术毫无保留。免费提供资料配方，让您回去就能独立开店经营。学会后原材料在当地就可以买到，不需在我们这儿买任何原料。

膳学派正宗刀削面技术培训。我们毫无保留的教给学员全部配方，在专业师傅的亲手指导下，，学员一手亲自操作，直到熟练满意，能够出售经营为止。只要认真练习，一般3天左右就可以了，我们没有限制时间，就是没有任何基础的，也不用担心学不会。

培训内容

1：面团

第一步，会给学员讲解如何调整比例揉出适合削面的面团。

2：削面技巧

第二步，给学员讲解如何拿刀，如何下刀，如何出刀，用刀的力度等直到学员能完美的削出完美的面片。

3：臊子

第三步，按照金马刀削面的种类配合不同的臊子做法，教给学员全面的金马刀削面臊子的制作，以及和面的配合比例。

4：学员实践

第四步，系统的讲解前三步之后，让学员亲自操刀，师傅在旁指导，直到学员融会贯通为止。

培训方法

讲授法 演示法 研讨法的教学形式，开始为学员讲授原理理论等，然后为学员演示其做法，然后学员有什

么问题都可以和师傅讨论的教学，让学员不在拘谨。

膳学派师傅用刀削出的面叶，中厚边薄。棱锋分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，很是筋道，学员看到赞不绝口，师傅把每一步削面技巧毫无保留传授给学员，让学员也拥有师傅一样的手艺，非常受食客的喜食。在配方特制汤卤吃起来回味无穷。