

青岛热干面培训中心，一对一培训

产品名称	青岛热干面培训中心，一对一培训
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

青岛热干面培训中心，一对一培训018

热干面源于三十年代初期,热干面(Hot dry noodles)是中国十大面条之一，是湖北武汉较出名的小吃之一，有多种做法。以油、盐、芝麻酱、色拉油、香油、细香葱、大蒜子、量卤水汁、生抽为辅助材料。其色泽黄而油润，味道鲜美，由于热量高，也可以当作主食，营养早餐，补充机体所需的能量。热干面是武汉人过早(武汉人将吃早餐叫做"过早")的首选小吃，武汉人对它的感情，已无需多言。单讲从外地来过武汉的人，他们再次想起武汉，多半是因为想起了武汉的热干面。热干面对武汉人或者在武汉呆过一段时间的朋友来说，它不再仅仅是一种小吃，而是一种情怀。未食而乡情浓浓，食之则香气喷喷。尽管美味，但是身处外地的朋友，却无法享受到这份福气，因为它只能现做现吃。热干面是武汉的特色小吃之一，因为其面食劲道，色泽油润，浓香入味，吃过之后流连忘返，所以开一家热干面店铺是非常的好的，投资成本低，店铺布置简单，店铺面积可大可小，基本是夫妻二人就可以经营了，对此，我们开店*主要的还是要有好的味道，那么好的味道在哪里学呢?热干面技术培训那家不错?说到热干面哪家培训不错，膳学派餐饮培训就是不错的，我们的老师都是手把手的教学，一对一的指导，学员自己亲手操作实践，在实践中积累经验。热干面既不同于凉面，又不同于汤面，面条事先煮熟，过冷水和过油的工序，再淋上用芝麻酱、香油、香醋、辣椒油等调料做成的酱汁，增加了多种口味，吃时面条爽滑有筋道、酱汁香浓味美，让人食欲大增。一：热干面培训内容1：成都热干面：红油热干面、三鲜热干面、卤汁热干面、炸酱热干面、牛肉热干面、虾仁热干面、老牌热干面、火腿热干面、酱香热干面、鸡丝热干面、什锦热干面等二：热干面培训课程1、选面技术，煮面掸面技术;2、高汤、卤汁制作;3、红油、麻油制作;盐炒脆皮花生技术;4、芝麻酱的制作，炸酱，牛肉，虾仁处理方法;5、红油热干面，卤汁热干面，杂酱热干面，牛肉热干面，虾仁热干面制作

课程内容

1：掸面

步，主要系统学习如何处理碱面面条，然后再用熟油泼面条。

2：芝麻酱制作

第二步，主要系统学习如何使用白芝麻、调和油，盐等食材制作香浓芝麻酱。

3：牛肉炸酱制作

第三步，主要系统学习如何使用牛肉/孜然粉/盐/胡椒粉/甜面酱等食材炒制牛肉炸酱。这里重点学习炒至方法以及火候掌握等知识。

4：辣椒酱制作

第四步，主要系统学习如何使用泡椒/耗油/白糖/鸡精等食材制作热干面专用辣椒酱。

5：调味汁制作

第五步，主要系统学习如何使用生抽、耗油、鸡精、盐、白糖等食材按照精确比例调配调味汁。

6：配制配菜

第六步，主要系统学习各类配菜的处理及切制、搭配等知识。

7：煮面装碗

第七步，主要系统学习如何烧水煮面条、以及放佐料、配菜等知识。

到膳学派小吃培训学技术，学习的食材免费以及吃住免费提供给学员，让您放心学习安心学习，一次学成终生受益，学习期间和学成之后有任何问题青岛膳学派都会全力以赴为您服务。并且我们还支持一份学费学两个人学习，实践操作学习，老师手把手教学，后期指导长期免费，让每一位学员学会是我们的服务宗旨。

膳学派郑重承诺：包教包会、吃住免费、学期不限、学满意为止、学不会退还学费、开业去老师指导、常年免费技术咨询、学员享受技术升级服务。1、店面现场实地培训，名师手把手教，学员亲自动手做，以学员亲自动手做为主，什么时候学好什么时候走，包教包会，吃住免费。2、终身免费技术升级和技术咨询，免费开业指导，让您一切无后顾之忧!3、凡来参加学习者，均可享受国家财政补贴，收费优惠，莫失良机。4、下岗职工，退伍军人，残疾人，特困户，应届大学毕业生，学费优惠30%。5、我们膳学派的宗旨是：培训一家，成功一家，确保每一家开店致富