

德州烤冷面学校，学员包吃包住学会为止

产品名称	德州烤冷面学校，学员包吃包住学会为止
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

德州烤冷面学校，学员包吃包住学会为止016

烤冷面起初不叫烤冷面，叫钢丝面。源于1999年黑龙江省鸡西市密山四中的炸串摊子，摊主本打算买来冷面自己晚上回去吃的，数量很少只有几张，结果在学生的要求下就下了油锅炸，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。烤冷面的成本低，味道极棒。百味鲜烤冷面的做法大概分为两类，一类是烤的过程中刷以酱料，而另一类是在此基础上在烤制好后再加以浇上特制的酱汁。前者比较干，吃着容易口渴而后者则解决了这一问题。烤冷面，是一道常见的地方特色菜肴。发源地为黑龙江省鸡西市密山市，油炸烤冷面制作方法简单，可以用鸡蛋，香肠等辅助材料，主要由酱料作为调味剂。烤冷面主要口味是以咸，辣，酸甜为主。各用的辣酱口味决定了烤冷面的味道！

选择膳学派——创业无忧:

- 1、培训毕业后，学员完全可以自行独立创业开店，不需要在我们这里购买任何材料（如：底料、香料），在学员当地均可购买。
- 2、培训毕业后，学员自己掌握了一套过硬的餐饮技术.对不愿开店的学员，公司可推荐介绍对口的酒店、饭店就业上班。
- 3、培训毕业后，学员可以根据当地的饮食习惯、文化风俗再结合培训时老师传授的创新理念对菜品进行进一步的口味微调和新菜创新。

来膳学派学习小吃技术，后期您开店摆摊所需要的设备售后会专门给您列一个详细的设备清单，包括设备参考价位，去当地厨具市场都可以买到，后期所用的食材香辛料也一样，都是常见的香辛料，您在当地就可以买到，膳学派让每一位学员都一步学到位，所有核心技术和配方都毫不保留全部予以传授，让每一位学员都亲手操作，手把手的教你，让你回到家后就能确实确实的做到成功独立开店或摆摊经营。