

威海可以学烤冷面技术

产品名称	威海可以学烤冷面技术
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

哪里有烤冷面技术学，小吃培训

【项目介绍】：

烤冷面小吃

已经火遍全国的大江南北，是东北极具特色的美食，主要由酱料作为调味剂，可以用鸡蛋，香肠等辅助材料，添加洋葱香菜等，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，非常受大众的喜爱。劲道、美味的烤冷面是如今街头巷尾火的小吃，价格优惠又美味。

夏季，大街小巷，步行街等可以摆摊的

地方都少不了烤冷面这一**特色小吃**

，烤冷面有碳烤、铁板烤和油炸三种，味道各有差异，我们常见的主要是铁板烤。经过铁板的烘烤，涂上自己喜欢的酱料，松软可口酱香扑鼻。

【项目名称】东北烤冷面

【适合对象】想从事**餐饮**、小吃行业的学员

【培训费用】详细报价以及资料点击咨询获取(在线客服咨询)

【课程班型】白天班、周六日班节假日不休息

【班级班制】自由安排;实践一对一

【开课日期】长期、随到随学

【售后服务】提供后期全套技术支持以及服务，可免费后期复学!

【培训内容】：

冷面原料、配料选取、采购、制作、初加工及保存。

烤冷面制作方法和流程。

实践学习烤冷面制作工艺及流程。

反复练习油温控制，炸制技术。

烤冷面制作时间及注意事项。

烤冷面装盘及保存方法。

烤冷面投资预算分析及风险回避，方法与管理理念交流。

烤冷面调味品及原料的货源渠道。

烤冷面与生意技巧，投资分析，管理。

烤冷面的由来，，那个时候在调兵山有一个叫东

北一家**烧烤**

店，店铺老板有一天在做铁板鱿鱼的时候，服务员端了一碗冷面路过，由于服务员不小心将冷面洒落到铁板上，店铺老板感觉冷面扔掉可惜就在铁板上放上各种调料和烤鱿鱼一同烤制。烤熟后老板一品尝味道非常鲜美。后经过多家的效仿学习演变成现在的烤冷面了；

烤冷面，东北一带地方特色小吃，烤冷面因为其独特的韧性口感而受到了很多人的喜爱，尤其是在校园中，夜市，街头非常热卖。烤冷面可以添加鸡蛋、火腿肠、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，非常受年轻人喜爱。

其实烤冷面的做法非常简单，食材在网上和超市都能买到，想吃了，不用去排队买，手把手教你自己在家做，干净又卫生，味道和街上卖的一样好吃，下面一起来看看，红遍大江南北的小吃烤冷面的做法吧!

烤冷面这种特色小吃都知道是东北特色，不过现在社会发展了，即便是在南方也能吃到东北的这种特色小吃了。很多北方人去南方发展，也把自己家乡的小吃带到了南方。烤冷面只能说是其中一种吧，小全虽然不是东北人，但是也算是地道的北方人了，烤冷面对于我们来说是一点都不陌生的，大街上随便就能买得到，尤