

青岛烤冷面培训中心，烤冷面包教包会003

产品名称	青岛烤冷面培训中心，烤冷面包教包会003
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

青岛烤冷面培训中心，烤冷面包教包会003

烤冷面，东北一带地方特色小吃。有碳烤、铁和油炸三种，味道各有差异。主要流行铁板和油炸。烤冷面的成本低，味道极棒。使用特制冷（比平常市面常见的冷面要薄、软，且加工后不需要经过晾晒的过程），柔软，可直接食用。

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。烤冷面对火候的掌握也十分重要,有些客户喜欢松软,有些客户喜欢硬一点,这对加水与大小火的是分不开的,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。

膳学派培训内容

调味酱料 秘制调味甜面酱 秘制调味蒜蓉酱 秘制调味海鲜酱 秘制调味猪肉香辣酱 秘制调味麻辣牛肉酱铁板冷面系列 铁板鸡蛋冷面 铁板火腿冷面 铁板鸡柳冷面 铁板牛柳冷面 铁板叉烧冷面等
油炸冷面系列 油炸鸡蛋冷面 油炸火腿冷面 油炸鸡柳冷面 油炸牛柳冷面 油炸叉烧冷面等

膳学派实操课：

- 1.公司提供所有原材料，学员亲身操作练习，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。