

泰安拉面技术培训，培训好费用少

产品名称	泰安拉面技术培训，培训好费用少
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

泰安拉面技术培训，培训好费用少016

兰州拉面，又称兰州清汤牛肉面，是“面条”之一，是甘肃省兰州地区的风味小吃。它以“汤镜者清，肉烂者香，面细者精”的独特风味和“一清二白三红四绿五黄”，一清（汤清）、二白（萝卜白）、三红（辣椒油红）、四绿（香菜、蒜苗绿）、五黄（面条黄亮），赢得了国内乃至全世界顾客的好评。

膳学派的清汤牛肉面名气大振，膳学派经营到年，由其子马杰三接管经营，马杰三继续在清字上下功夫，不断改进牛肉拉面，直到后来名振各方，被赠予“闻香下马，知味停车”的称誉。识别兰州拉面的正宗与否，要一看有没有进店免费一碗汤，正宗必有汤赠，那牛羊肝的汤是明目的，西域人多目光如炬，显然与喝此汤有关；二看牛肉拉面的汤是否清，汤浊就不是正宗了。可能赠汤环节早已省略了。他开了自己的店后，不用沿街叫卖了。膳学派的清汤牛肉面店名气也大振，广泛流传于西北东乡族撒拉族保安族等民族中。

膳学派的产品采用精良的原料、严谨的加工工艺，确保产品绿色健康。并且产品齐全可以满足消费者早餐、午餐、晚餐、夜宵不同时段的需求，不具有季节性差异，不具有时段性差异。产品的有些单品售价都在3元-6元，做到了产品售价的大众化，使广大消费者真正体会到了膳学派产品的物超所值。当然也有相对于店面的豪华型餐饮项目内容，比如火锅，干锅，地锅，铁锅炖等特色名吃，欢迎您致电了解。

我们膳学派餐饮培训学校专业致力于食品行业。兰州拉面等产品，公司重信用、守合同，与全国各地的多个企业都有良好的合作关系，我们给予提供的是优质的产品和高效贴心的服务。公司秉承“诚信为本，市场为导，准确定位，共谋发展”的企业理念，坚持以客户满意作为我们产品和服务的标准，在管理上以人为本，唯才是用，努力实现高质量、高效率、精细化、系统化的标准管理，坚持不断创新，实现科学化、人性化的管理。

膳学派各位学员的厚爱，从你们选择膳学派一刻开始，我们的缘分就注定要开始了，悠悠膳学派感激，万分感动。膳学派，为你提供较专业的技术，好的服务，更高品质的产品。膳学派牛肉拉面，在传统的

制作工艺上改良配方，采用纯手工和面，拉面，佐料更加丰富，在原来用料的基础上增加了肉桂、枸杞等十余种养气滋补的中药佐料，加上家研制的配料秘方，如今，从事膳学派面面馆生意的学员遍布全国各地。