

# 泰安牛肉板面技术学习，免费咨询

产品名称	泰安牛肉板面技术学习，免费咨询
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

泰安牛肉板面技术学习，免费咨询016

板面一是面好，二是臊子好。正宗板面选用二十多种中药调料，合理的搭配，既保证

了口味又控制了做生意讲究的成本。众所周知，板面正不正宗，味道好不好，全凭一个配方和制作的经验，包括制作过程的各个细节!比如说火候比如说配料的配比和选用的材料，等等都很关键!

膳学派牛肉板面培训创业项目以自身丰富的实践经验，专业的食品研制配方，高素质的专业技术管理人才，完整规范的经营管理理念为指导，为客户创造出优质的产品，研制出一系列风味且符合国人口味的产品，为消费者提供营养、健康、美味的食品，满足每一位投资者与消费者的需求，从而增强市场竞争力。

教学模式：由从事10多年的专业师傅手把手教学，包学会为止！

实操学习：学员全程动手实际操作，师傅旁边指导！

师傅一对一：学习过程中整个项目从头到尾，师傅监督、成品点评！

不控制原料设备：原料设备统统不用，提供学员所需采购设备及原料的供应市场！

我们有多位名厨大师，高级技师，专业培训讲师，营养搭配师及的餐饮开店策划师，个个技术精湛、有丰富的开店经验，教学有方，并充分利用我们的优势，取其精华,去其糟粕.深入挖掘中华饮食文化特色。欢迎您来我校实地考察学习!膳学派培训老师一对一授课，随到随学，\*为止，不限制学习时间。学小吃培训就来膳学派，我们为你竭诚服务！

欢迎免费试吃后再学.然后把卤牛肉、卤过牛肉的汤一直倒进辣椒和油里，大火煮开后慢火焖，煮到入味

，捏上一些嫩绿的青菜放在上面，然后浇上沸好的枣红色的臊子。张翼德吃后哈哈大笑，高竖拇指，连声叫好！白的面条，绿的菜叶，红的臊子，使人食欲大增。膳学派的卤料是以牛肉或者羊肉配以数十种大料小料，经数道程序在不同的火候和油温下炸制而成，汤料鲜美，口感香辣袭人。板面一是面好，二是臊子好，板面条取小麦精粉，根据一年四季的不同，按比例用食盐、水加以搅拌，和成面团，反复揉搓摔拉而成，煮好的板面，清白润滑，晶莹透亮、吃起来筋道而富有弹性。

膳学派拥有全国品种全、有特色、适合各地、各种人群的特色小吃项目，技术都来自于正宗的名小吃发源地，力争让每位创业者都能学到正宗的小吃口味，实现零风险经营。既可固定开店，又可流动经营，四季经营，没有淡季，只有旺季，投资少，利润高，较低投资就可实现创业老板的梦想，是小本创业投资者真诚的投资伙伴。膳学派餐饮企业管理有限公司是一家集餐饮技术开发、技术培训、技术咨询、创业开店指导为一体的专业机构。十多年的餐饮小吃培训，成就了数以万计的学员，膳学派学校学习都是准确比例配方，学员现场动手实际操作，不限制学习时间，学会为止，口味调整到学员满意才可以毕业，膳学派培训中心是您成功创业的好去向，一次机遇，一次挑战，将改变您的一生，独立自主，迈向成功之路。不要贪图便宜，学习那些便宜而粗糙的技术。技术的学习不仅仅是一张配方这么简单，而是需要通过有经验的老师傅手把手的悉心指导每个细节才能达到效果的。