

牛肉板面技术转让技术培训

产品名称	牛肉板面技术转让技术培训
公司名称	合肥露一手餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市经济技术开发区耕耘路北，莲花路西红莲园8幢106室
联系电话	18298009654

产品详情

据说，三国时期，张飞的一把火，烧出了板面，这虽然是传说，但是好歹能说明，板面的确历史悠久。我就是板面师傅，教学牛肉板面技术转让，安徽是板面发源地，板面做为安徽最知名的小吃，不负众望，火遍了大江南北，我们只有把味道做正宗了，才能在激烈的市场中站得住脚。

牛肉板面技术转让学习内容1：板面的制作，面粉的选择，和面的比例等2：熬制板面汤料，油温火候，核心配料配方等3：板面卤汤的调制，以及后期保存等4：板面小菜的卤制，鸡蛋，丸子，鸡爪，鸡腿等5：亲自煮面，捞面，浇卤，整个板面流程操作。6：板面全套技术，都毫无保留教会，学会就能开店。7：学习期间，亲手操作，包吃包住。8：板面开店选址，及设备采购，开业活动等 牛肉板面技术转让火爆开始啦，我这是正宗板面技术教学，实体店学习，教会为止，学习之前，可以提前给你邮寄一份板面汤料，让你先在家尝尝味道，找亲朋好友都来品尝一下，大家都说好吃了，再来学习。师傅手把手教学，0基础的新手，都能学得会，正宗牛肉板面和面比例为：50斤面粉，20斤水，500克盐，75克碱，这个配方，希望大家收藏。

现在牛肉板面技术转让热度很高，我们是实体店教学，学习时，所有的环节，都让学员操作。从面粉，到面条，到端上顾客餐桌，都让学员操作。我们敢把学员的作品，端给顾客吃，如果教不好，学员做不好，顾客吃不好，那我岂不是就倒闭了，干板面，除了口味正宗外，一定得做好吃苦的准备。毕竟餐饮行业挣的就是辛苦钱。