

淄博学习正宗刀削面技术，刀削面培训

产品名称	淄博学习正宗刀削面技术，刀削面培训
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

临沂哪里可以学习刀削面技术，零基础包会

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

关于刀削面有一个古老的传说：蒙古族人入主中原后，建立元朝。为防止汉人造反起义，他们将家家户户的金属全部没收，并规定10户用厨刀一把，切菜做饭轮流使用，用后再交回蒙古人保管。一天中午，一位老婆婆和好面后，让老汉去取刀，结果刀被别人取走，老汉只好返回。在出蒙古人的大门时，老汉的脚被一块薄铁皮碰了一下，他顺手捡起来揣在怀里。回家后，锅开得直响，全家人等刀切面条吃，可是刀没取回来，老汉急得团团转，忽然想起怀里的铁皮，就取出来说：就用这个铁皮切面吧！老婆婆一看，铁皮薄而软，嘟囔着说：“这样软的东西怎能切面条？”老汉气愤地说：“切不动就砍。”“砍”字提醒了老婆，她把面团放在一块木板上，左手端起，右手持铁片，站在开水锅边“砍”面，一片片面叶落入锅内，煮熟后捞到碗里，浇上卤汁让老汉先吃，老汉边吃边说：“好得很，好得很，以后不用再去取厨刀切面了。”这样一传十，十传百，传遍了晋中大地。

刀削面对和面的技术要求较严，水、面的比例，要求准确，一般是一斤面三两水，打成面穗，再揉成面团，然后用湿布蒙住，饧半小时后再揉，直到揉匀、揉软、揉光。如果揉面功夫不到，削时容易粘刀、断条，在全国各地做刀削面的，大多采用劲面王的制面工艺，这样做出的面穗，一出面多，二是面劲道。另外刀削面之奥妙在刀功。刀，一般不使用菜刀，要从特制的弧形削刀。操作时左手托住揉好的面团，右手持刀，手腕要灵，出力要平，用力要匀，对着汤锅，嚓、嚓、嚓，一刀赶一刀，削出的面叶儿，一叶连一叶，恰似流星赶月，在空中划出一道弧形白线，面叶落入汤锅，汤滚面翻，又像银鱼戏水，煞是好看，高明的厨师，每分钟能削二百刀左右，每个面叶的长度，恰好都是六寸。吃面前，能够参观厨师削面，无异于欣赏一次艺术表演！

膳学派传授百余种中华名小吃及多种中国名菜，口味独特，适合各地经营。即可固定开店，也可流动经营，投资小，见效快，赚钱稳，几年来，全国各地前来参加培训、学习的络绎不绝。在我们学校学习

回去成功开店经营的全国各地学员比比皆是，我们学校传授的特色风味小吃有百余种，所传授的各项名吃都有我们自己的独到之处。这里是您创业发展、开小吃店、厨艺升级提高、以及到国外弘扬中国食文化，创业致富的明智之选；是返乡农民工、下岗职工、无业青年、应届毕业生创业、就业致富的好门路。郑重承诺：包教包会，学不会不收费。

小吃行业是非常热门一个行业，流行于北方，小吃行业因为门槛比较低干这行的人也多，非常吸引创业者们，还有小吃行业的利润方面非常的高，刀削面主要是以刀削为主，名起为刀削面，刀削面是中厚边薄的；形状呈现为柳叶状，入口外滑里筋，越嚼越香，深受面食朋友的喜爱，还有比较有名的面食例如：炸酱面、热干面、担担面、还有山东的伊府面是有名的五大面食。

演练教学时间：早9：00到——晚5：00学习时间不限，一般2到五天，根据每个人基础和接受能力而定；时间不限-包教包会，学员可以亲自安排时间；在校学习期间提供吃住、包学习材料。保证每个学员都能顺利毕业，成功开店。

适合培训对象：想从事餐饮、小吃行业的学员。

学习包含详细内容：猪肉肉丁、猪肉臊子、红烧牛肉、香菇鸡块、酸豆角、茄子肉丁、西红柿鸡蛋、炒刀削、拌刀削等。

演练教学方式：专业老师现场教学操作一对一讲解，学员从旁学习和观摩、学员自己按照所学流程制作成品，老师从旁指导、学员独立完成成品制作，制作完成，老师点评给出指导改进意见、后期学员自我思索，老师引导，熟透操作流程，形成自我操作风格。

教学培训详细内容：

- 1：刀削面面的配比及和面的手法。
- 2：刀削面刀削的手法与技巧。
- 3：刀削面的配菜处理方法与技巧。
- 4：各种刀削面卤的制作配方及流程。
- 5：开店流程讲解，包括店面选址、人员配备、物资采购等。

操作手法，包括手法，及配料，火候掌控，配方的调制，从什么也不会，变成骨灰级大师，让您从头到尾学习全都是实践练习，直到自己做和师傅的味道一样就可以毕业，在练习期间师傅会不断的检查，来纠正，指导，示范，直到学的满意为止！