

# 东营可以学正宗面食技术

产品名称	东营可以学正宗面食技术
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

东营哪里有面食学，面食培训机构

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

特色面食餐馆目前在全国如火如荼开张，口味多样，色香味诱人。膳学派餐饮培训中心师傅经过多年尝试和研制，制作出独家配方；膳学派从技术和品质等多方面给予合作伙伴较大的支持。膳学派的学员遍布陕西、西安以及江西、南昌、青岛、南阳、北京、上海、广州、等全国各地，在全国各地生根发芽，是餐饮小吃培训的领跑企业。膳学派餐饮配尊重新培训品种繁多，风味各异，现做现吃，口味地道，其厚实的味道无不为食客交口称赞。学技术就要选择一家靠谱的机构，选择有时候比努力更重要，欢迎大家前来参观、学习！

青岛膳学派餐饮小吃技术培训班开课了，膳学派餐饮培训学校是一所专业研发餐饮技术、破解合作店配方、开展餐饮培训的学校，不收取任何合作费用，配料配方毫无保留交给来学习的每一位学员，提出“学厨容易，开店不难”宗旨，让学员快速掌握优质餐饮小吃项目、核心技术和餐饮企业运营的开店技能，避免学员回去开店买料难，买料贵无利润，操作难等一系列问题，随时欢迎您前来实地参观考察，满意再学习，期待您的到来！

膳学派特色面食培训。你想到了，这就是优势；别人干不了，你能干，这就是优势。说到底，就是制造特点，面食中，兰州牛肉面在“一清二白三红四绿五黄”的基础上，有着自己独特的风格：汤清，选用甘南牦牛优质棒骨悉心熬制，富含氨基酸等人体所需多种营养物质，不添加任何骨汤精，完全由纯天然牛棒骨长时间熬制成原汤，保持纯天然骨香，并且熬制的时候里面加入三十多种调料和中药调配熬制高汤，经沸煮、微煮，使主料、大料鲜味溶于汤中，中间要经过两次“清俏”，成品清澈见底，味道极其鲜美，是牛肉面里较入味儿的汤料，不仅鲜美，而且不膻不腥，味厚色醇，香浓鲜美，并且高汤具有多种滋补功效，具有滋阴潜阳，补阴虚，清血热。养血安神，祛风通络入脾、肺、肾三经，有健脾、补肺、固肾、益精之功。

膳学派面食中的手擀面技术是我们自主研发的，具有表演性的实战手擀面培训技术吸引顾客拍照给你看，为店面免费宣传。学员学习之后完全可以独立开店，自创品牌运营，正宗手擀面培训-根据国家权威调查数据显示，面食快餐项目较受投资者青睐，成为广大投资者投资好选择，学面食手擀面技术，就来膳学派特色餐饮培训学校。

膳学派面食具有劲道爽滑的口感和健康养胃的特点，膳学派面食营养健康，味道好，深受广大消费者青睐。面条是一种纯手工制作的面食种类，也是中国汉族人发明的面食，还是中国北方城乡独具地方风味的面食名吃。膳学派有多位师傅常年教学培训，每个项目，由学员自己选择，专业师傅教学，理论和实践结合，师傅亲身示范，学员亲手练习，每一个步骤，细致教学，每一个品种，反复实践，直到让学员踏实掌握每个技术的诀窍，每个步骤的要点，都能自己亲手做出合格可口的小吃来。