

河北牛肉板面培训教学真技术

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 河北牛肉板面培训教学真技术 |
| 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

老话说：不到长城非好汉，不吃板面真遗憾，板面在北方人的生活中，有着难以割舍的情怀，我就是板面师傅，教学河北牛肉板面培训，口味正宗，实体店学习。在北方各地，板面做为大众消费，好吃不贵，花费10块钱，就能吃饱吃好，消费人群非常广泛，干活的工人，开车的司机等，都是消费人群，我就是板面师傅，目前经营一家板面店，口味正宗，招收学员，实体店教学。河北牛肉板面培训去哪好，还是我们实体店教的好，我们这是板面实体店，每天都是大量操作，没有理论，不玩虚的，每天都是上手做。千锤百炼，反复练习，直到学会为止。不仅教学全套板面技术，对于开店设备的选购，以及开店的经营方法，经营理念，这些开店的宝贵经验，我们也会一起传授。不仅学技术，还要学经营，这样才能开店，安徽板面起源于民间，是饮食文化相结合精粹，味道独特，是饮食文化的一颗明珠，广受顾客好评，我们有丰富的教学经验，总结出一套科学的教学方法，可以让没有基础的初学者学得好、做得好。河北牛肉板面培训火爆开始啦，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，对于学习板面技术而言，千万不能去小吃学校，因为小吃学校，都是理论教学，实践太少，虽然老话说：人靠衣服，佛靠黄金，对于牛肉板面店，只要干净卫生，房子整洁，不需要太好的装饰。河北牛肉板面培训培训学习，火爆开始啦，欢迎咨询学习，有些人流量大的地方，都不止一家板面，有的小吃街，一条街都3-4家板面，生意都能做下去。假如：一个市场门口，有家板面生意很火，但是味道不咋地，如果你的味道，比他家的好吃，你就可以留下来，别怕竞争。老话说，细节决定成败，开个板面店，也有很多细节需要注意，对于熬制板面汤料而言，首先注意的就是选材问题，牛肉板面和面的比例是在10斤高筋面粉里面放入20克碱面，夏天的时候放入90克夏盐，冬天的时候放入60克冬盐，再加入4斤的凉水。