

# 在石家庄学板面的实体店手把手教学

产品名称	在石家庄学板面的实体店手把手教学
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

来自于安徽的板面，为什么它在北方如此受欢迎？因为北方人口味重，喜欢咸辣的食物，刚好板面是味道重的面食，完全符合北方人的口味和喜好。我就是板面师傅，教学在石家庄学板面的实体店，实体店学习，不仅如此，板面不仅味道好，而且价格低，板面辣椒，可是板面的灵魂，一口下去，滋一嘴油，唇齿留香，回味十足，为板面增添了不少特色，香料的质量，有好有坏，寻找到这些特色的食材，并正确的使用，才能做好味道，生所谓，食材好，味才好。在石家庄学板面的实体店学习，火爆开班啦，我这是正宗板面学习，实体店教学。我们开店10余年，这10余年来，专心研究板面技术，正所谓，术业有专攻。学习前，先给你做一碗，让你免费品尝，满意后再学。学习时，所有的板面技术，从面粉，到面条，到端上顾客餐桌，都让亲手操作，板面凭着味道好，价格低，分量足，速度快，很受顾客欢迎，在北方各地，板面好多都是机器压，细面刀的型号为——2.5毫米圆面刀，宽面刀的型号为——18毫米板面宽刀。在石家庄学板面的实体店火爆开始啦，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，据我多年的开店经验，板面行业，能有一半的利润，大部分的小吃行业，都是一半的利润，首先，板面味道很好，尤其是辣椒，它不辣，咬一口辣椒，即食美味。在石家庄学板面的实体店培训学习，火热开始啦，欢迎来实体店学习，我教过最大的学员，58岁。首先，做板面不是干苦力，对力气没啥要求。只要能认识字，在家会煮面条，就能学得会。我们店里，全程机器操作，和面，压面，煮面，都有机器，简单省力，不费体力。安徽牛肉板面，不仅味道好，价格还低，如此经济实惠的面食，自然受到了打工族的喜爱，牛肉板面味道鲜美，辣而不燥，香而不腻，尤其是独特的辣椒，一咬一口油，是板面大的特色，很多顾客，都是奔着辣椒来的。