

淄博太和牛肉板面培训精确化学习

产品名称	淄博太和牛肉板面培训精确化学习
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：不当长城非好汉，不吃板面真遗憾，起源于安徽的板面，凭着过硬的味道，大众消费的价格，近年来，深受顾客好评，迅速打开了北方市场，我做为板面传承人，自然了解淄博太和牛肉板面培训。我们传授正宗板面技术，师傅一对一教学，学员自己动手操作练习，所有流程可自己动手练习，包教包会，告诉大家一个：以10斤面，4斤水，100克盐，15克碱，这个和面比例，我们用了多年。淄博太和牛肉板面培训课程内容1，学习之前，先邮寄板面卤料，好吃了再来学习。2，板面的成本利润的讲解，开店投入的预算分析。3，板面的制作流程，和面比例，以及后期保存等。4，板面卤子的熬制方法，板面的配方配比等。5，板面汤汁的调制方法，料味轻重，颜色深浅的调整。6，板面卤菜的制作，鸡蛋，鸡腿，鸡爪，香肠，丸子，豆皮等。7，全部板面技术环节，都让学员亲手操作，反复练习。8，用的全部食材，都是我们承担，没有其他任何费用。9，开店需要的设备介绍，开业需要的活动策划讲解。10，后期的技术指导，有任何不明白了，随时电话咨询。看到了牛肉板面的火爆，随之想学习牛肉板面技术的人，也就开始多了，小本投入，两口子就能干，挺不错的，我们店里，常年教学正宗板面技术，到店里后，先免费品尝一碗，试试味道，口味满意后，在考虑学习。淄博太和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，对于开店来说，谁都想生意红火，开门盈客，想要生意好，首先得味道好，先有了好味道，才能有好生意，我们做板面的，一般采用高筋面粉，这种面粉做出来的板面有弹性，口感劲道。淄博太和牛肉板面培训技术学习，火热开始啦，欢迎学习，大部分的板面店，都是夫妻店，两口子干，一个人煮面，一个人端碗，收拾。如果店里能摆6-8个桌子，正常2个人就够了。毕竟，现在都是机器操作，简单省事。和面，压面，煮面，都有机器，没啥体力活。开个板面店，怎么选址好，对于开店选址，就一个准则，人流量。宁要繁华一小间，不要偏僻一大间，喜欢吃板面的人，尤其喜欢吃板面里的辣椒，香，软，一咬一口油，有时候一次能吃十几个都不觉得过瘾。