

青岛面食培训学校

产品名称	青岛面食培训学校
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

山东面食技术培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派正宗饸饹面培训，“民以食为天”，人们对饮食的需求是与时俱进的。不再只是解决温饱那样简单的目的了！餐饮在创业行业所占的市场份额越来越大。餐饮投资风险较小，市场稳定。膳学派正宗饸饹面培训，饸饹面投资小，回报大，掌握技术就可开店，无需多少资金，可以学习到全部的技术，正宗饸饹面项目，无论是饸饹面摆摊还是开家面铺都是可以的，我们的饸饹面口味值得您相信，如果您对我们的口味没有信心，可以来鲜香源试吃一下，免费试吃，满意之后可以签订合同，保证您掌握正宗技术。

饸饹面制作培训，饸饹是一种圆形条状面制食品，初以荞麦面为面料，其加入用纯羊油熬制的辣椒和百年老锅汤及新鲜味美的羊肉，辅以八角、茴香、辣椒、胡椒、肉桂、葱花、枸杞等十余种佐料，吃起来不仅味道鲜美，香而不腻，而且有暖胃去寒，滋阴壮阳，保健防病的功能。清末，始以小麦面替代荞麦面，口感营养更胜一筹，利口开胃。这种容易消化，价格低廉实惠，男女老幼皆喜爱的面食佳品，在省内外，远近皆知。

膳学派美味培训学习过程：

- 1、师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。
- 2、学员亲自操作，师傅旁边指导。
- 3、学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。
- 4、理论指导开店经验及相关注意事项。

5、提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

学员实际操作，不搞留一手，配方绝不保留，前期师傅做，学员看，后期学员做，师傅指点，反复练习，学会为止！手把手教学员市场采购原料及所需设备,或所需材料和设备清单，让您顺利掌握技术，真正做到不一样的培训，不一样的收获！膳学派美味小吃培训竭诚欢迎您的到来！

培训费用：一次性收费，包含技术、材料费、资料费等等，随到随学，学会为止。

饸饹面是一道用料讲究、独具特色，已有千年前史的风味小吃。饸饹是一种圆形条状面制食物，初以荞麦面为布料，其参加用纯羊油熬制的辣椒和百年老锅汤及新鲜味美的羊肉，辅以八角、茴香、辣椒、胡椒、肉桂、葱花、枸杞等十余种佐料，吃起来不只味道鲜美，香而不腻，并且有暖胃去寒，滋阴壮阳，保健防病的功用。清末，始以小麦面代替荞麦面，口感养分更胜一筹。《中华风味饮食总》一书称饸饹“舒脾艰胃，摄生至宝”。饸饹面,古称"河漏",又称"活络"。为北方及西北地区流行的面食，前史悠久，早在1400多年前,先人就用牛角钻6-7个小孔，孔如粗麻线巨细，面糊放入牛角内,落入沸水锅中煮成面条

在哪里可以培训饸饹面青岛膳学派美味餐饮技术推广中心欢迎广大学员来我校实地考察，先品尝，后决定。郑重承诺：一份学费可以两个人学习，凡来我校学习小吃技术的学员，包吃包住，包教包会，学不会不收学费，免费技术升级，免费开业指导，让您一切无后顾之忧！特别声明：凡在青岛市膳学派美味学习过的老学员，下次再学习其他项目可享受特殊优惠！，膳学派美味小吃培训学校是您很好的选择，膳学派省师资力量雄厚，专业的小吃技术，配方配料公开化，小本创业投资稳，收益快，是您创业的好帮手。

青岛市膳学派美味小吃培训中心 为创业者和再就业者打开致富之门。