

烟台拉面技术培训，零基础培训

产品名称	烟台拉面技术培训，零基础培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

烟台拉面技术培训，零基础培训018

拉面凭仗它:肉烂而香、面细而长、汤浓郁而纯香为特征再加上它:1清(汤要清)2白(萝卜白)3红(辣椒油要红)4绿(香菜蒜苗要绿)5黄(拉出的面条要黄)构成鲜明的颜色比照愈加诱发人的胃口吸引广阔门客前来品味,由此也得到大家的认可和青睐,使得拉面众所周知 人人皆知,人人爱吃。学拉面过程:从较根底的和面,揉面、拔剂子、拉面学起,根底学好后,进行煮汤,煮肉、调汤的配方传授,和新型绿色拉面剂的运用及炸制辣椒油的制作方法。拉面:选面 - 和面 - 醒面 - 溜面 - 拉面 - 煮面牛肉的卤制,清汤、红汤的制作工艺,中心调汤工艺等等。 每一步都是重点,大意不得。

膳学派拉面培训中心

兰州拉面是兰州特色的大众化经济小吃。兰州牛肉拉面,是回族人始创的,当时马保子家境贫苦,为生活所迫,他在家做了热锅牛肉面,肩挑着在城里叫卖。后来,他又把煮过牛、羊肝的汤兑入面,其香扑鼻,大家都喜欢他的面,他突出一个清字。后来他开了店,不用沿街叫卖,就推出免费的进店一碗汤,客人进得门来,伙计马上端上一碗香热的牛肉汤请客人喝,爽,醒胃。吃牛肉面要超出平常的食量,一碗面吃得冒汗,还要将酸辣的汤喝光。

现在创业的项目越来越多,各个行业都有加盟的事情发生,那么选择什么行业进行创业呢,餐饮小吃行业无疑是创业的项目,北京蜀湘情缘培训中心专业从事拉面教学,从事餐饮行业30余年,现将所学技艺回报给社会,在膳学派美食可以学习到拉面、板面、刀削面、牛肉面、久久鸭、麻辣烫、无矾油条、早点等项目。拉面项目配方全部来自兰州,地方特色明显、有想创业的朋友可以

兰州拉面是一种技术,谁学会了谁就可以拉。兰州人不是个个都会,不是天生就会,也是学的。使膳学派品牌的生命力越来越强 在竞争这么激烈的大环境下我们学员的生意一年比一年好学习传统的兰州拉面方法,只有极少数聪明绝顶的人能在几天内学会,在这里我们不否认有的天才脑袋一学就会,但要达到能做生意的水平,还要付出很大的代价。一般人需要几个月有的甚至一年多。即使学会了将来还会出现各种问题,还没有等您摸熟,生意已经做死了。

牛肉面俗称牛肉拉面，是兰州较具特色的大众化经济小吃。兰州人吃牛肉面吃出了名堂，吃上了瘾。如今，兰州市的每条街巷，无论大小，至少都有一两家牛肉面馆。黄河岸边的古城兰州，弥漫在大街小巷的，永远有那股牛肉面的清香。而今，兰州拉面以遍布全国、走向世界。培训课程：从*基础和面开始教，揉面、拔剂子、拉面；以及兰州牛肉拉面制作过程中*为关键的熬汤、牛肉煮制、调汤技术及调料配方（采购、研磨、配制），炸制辣椒油。基础的学完后就开始教.四种传统牛肉拉面制作：纯汤牛肉面、清汤牛肉面、酸菜牛肉面、红烧牛肉面；还有多种地方特色面食：刀削面、臊子面、羊肉面片、兰州正宗炒拉条、凉面、兰州卤面、炸酱面等；另外还培训；一些特色风味：如扬州炒饭、广式盖浇饭、十几种炆拌凉菜、二十多种家常炒菜、手抓羊肉、羊肉泡馍、黄焖羊肉、上汤砂锅、兰州酿皮子、新疆大盘鸡、西北特色烤肉等课程。