

济南彩色凉皮技术培训，高效率培训

产品名称	济南彩色凉皮技术培训，高效率培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

济南彩色凉皮技术培训，高效率培训016

膳学派彩色凉皮以陕西西安地方味道为基础味型，酱料和调料讲究，口感独特，属于传统小吃，面皮柔韧，汤汁鲜美，回味无穷，我们经过和市场上同等火爆产品经过反复对比，从口味和制作技法上超越对手。

中国不少地区都有凉皮凉面，盛行于夏天天热胃口不佳食用；很多城市都有数不尽的流动摊贩做凉皮生意的，现于超市也见贩卖盒装凉面，超市凉面花样更多，但凉皮口感一般不及凉皮摊软硬适中，且面量少不及摊贩和专卖店。

现在市场上除了我们平常吃到的凉皮，又出现了一种彩色凉皮，颜值爆表得到大家的喜欢，大家都很好奇彩色凉皮是怎么做出来的，其实彩色凉皮更有营养价值，应为彩色凉皮的彩色就是用不同的蔬菜做出来的，大家小孩都能够更健康的吃美味的彩色凉皮。

想要学习彩色凉皮培训，就到彩色凉皮培训班膳学派小吃培训中心，膳学派小吃培训中心，为创业者提供更多服务，使开店简化为一个“复制”成功的模式，让创业伙伴赢得非凡的成功!

这里培训五彩凉皮小吃味道较正宗，欢迎来膳学派小吃培训学校学习专业各种特色餐饮快餐小吃技术

大家都知道不到专门培训的地方学习照样开店，市面上比比皆是，这是不争的事实。他们有的是凭在别人那里吃的时候，看就看到怎么做的了，自己揣摩揣摩，就跟着开店，有的是在别人那里打工偷学了一点毛皮，有的是正宗投过师的。他们装修设施卖的手法经营大多数都没有问题。因为这些瞽就瞽得会，可以比葫芦画瓢。问题就是要么做出来的东西不好看，要么就是做出来的东西不好吃，很少做的好的。膳学派餐饮培训学校不敷衍了事，认认真真教好每一位学员，每一位在我们新乡市膳学派学习过的学员都将终身得到我们的支持和技术升级，无论何时，只要有技术上的问题，都可以电话咨询老师们或亲临本学校进行再学习，直到学会为止！

膳学派培训要点

- 1.红油、麻油、芝麻酱、鲜酸汁的制作技术；
- 2.盐炒花生、各式凉拌菜的制作技术；
- 3.洗面技术，凉皮、米皮制作技术；
- 4.红油凉面、酸辣凉面制作技术。

膳学派培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般一个项目3天左右，视个人情况而定。学校承诺：传授正宗配方；现场实践学习；支持免费技术升级；包教包会！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！