

青岛炒饭炒面技术培训班

产品名称	青岛炒饭炒面技术培训班
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

淄博学习炒面炒饭技术哪里好

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

项目简介：

炒面是中国中部和北部地区的特色传统面食小吃，流行于山西，陕西，河南，河北，北京、天津、内蒙古，辽宁，安徽，湖北等长江以北大部分地区，又称为蒸面、卤面、炉面、坨面、烩面、糊面。炒面和卤面做法类似，但选用食材有些许区别，卤面的面条比炒面要细的多，口味也比炒面较为清淡。炒面主料是面粉，配料主要是卷心菜，豆角和猪肉。其他随自己喜好而加。可以加入蘑菇，香菇，土豆丁，有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功效。

课程安排及培训优势：

培训项目

炒面

训内容

- 1.讲解炒面所需设备的认知和使用方法；
- 2.炒面所需食材及原料讲解；
- 3.炒面过程中炒菜的口味掌握；

4.重点掌握炒面全套的焖制方法和技巧；

5.炒面蒸面条时的时间和火候掌握；

课程安排 理论学习：

1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

2.项目技术详情批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换，配比等。

3.投资预算分析及风险回避，店面经营的日常管理。

示范讲解：

1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料的选择、采购、成本、预算。

自我实战：

1.自己准备所需原材料，老师旁边检查指导。

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我练习，老师引导，熟透操作流程。

学习时间

随到随学，不限学时，包教包会，学会为止

上午：09:00-12:00 下午：13:00-18:00