北京太和板面培训全部传授

产品名称	北京太和板面培训全部传授
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:正宗板面出安徽,我就是地道安徽人,常年教学正宗板面技术,熟知北京太和板面培训。板面 的面,不同于传统的制作,盐,碱的巧妙加入,使得面条非常劲道,吃起来Q弹。牛肉板面起源于三国 ,张飞时期,张飞口味重,爱吃面,厨师反复琢磨,经过上百次的研究,终做出了太和牛肉板面,经营好 一家牛肉板面有多种因素,首先要味道好,地段好,服务好,自然生意好。 北京太和板面培 训学习内容一:板面师傅,来自板面之乡,口味正宗二:板面实体店培训,让学员亲手操作三:实体店 每天开课,随到随学,哪天都行四:10余年教学经验,只要认识字,就能教的会五:板面每个技术环节 ,师傅都讲解到位六:90%实践操作+10%理论教学,实践与理论结合七:全套板面技术,都能教会,学 会就能开店八:赠送板面学习教材,包教包会,学会为止九:终身免费咨询,终身免费技术提升留住顾 客的心就得先留住顾客的胃,我们只有把味道做好,让顾客吃好,顾客心才能在这,下次还会再来,一个 牛肉板面店,从选址到开业,从食材的制作,到食材的保存,从服务到采购,从开店到经营,涉及太多 的知识和细节,只有完全掌握了,才能干得好。 北京太和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,店里每天都营业,每天都操作学习,教会为止,师傅手把手教学,0基础的 新手,都能学得会,学会就能回家开店。牛肉板面起源于三国,张飞时期,张飞口味重,爱吃面,厨师 反复琢磨,经过上百次的研究,终做出了太和牛肉板面,牛肉板面是一种地道的安徽地方小吃,虽然做法 简单,味道却是好的很,正如老话说:真正的美味佳肴,往往需要简单的制作方法。 和板面培训学习班,火爆开班啦,欢迎大家咨询学习,看似普通的牛肉板面,想要做得好吃,需要下一 番功夫,做牛肉板面就像做人,必须真材实料,精挑细选,用心制作,才能做出美味的牛肉板面,我这是 正宗牛肉板面技术教学,到店里之后先免费品尝一碗,对口味满意,再考虑学习,学习期间提供学习材 料,中途不收取其他费用,交会为止,上有庙堂之高,下有江湖之远,成为一名白案厨师的路,阿苗才刚 刚起程。而更多关于食物的传承,恰恰是在平凡的生活里。