

炒面培训中心，一对一培训

产品名称	炒面培训中心，一对一培训
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

炒面培训中心，一对一培训016

炒面之所以成为一种传统的特色美食，自然有它的理由。我们通常炒面都会先放在锅里过水，把面条煮软了以后再下锅炒，还有的是先放在蒸笼里蒸一蒸;可青云镇的炒面则是打开包装直接将面条放入油锅内干炒，边炒边洒水，这样炒的面条颜色金黄，不但特别爽口，特别有筋道，而且赏心悦目，色香味俱全。不过，炒面的做法要求很高，首先是要求面条必须白、薄，有韧性;其次是洒的水也很讲究，比较好是上好的茶叶水，茶叶水的浓淡非常重要，浓了，口味不对，淡了，颜色又不行;更主要的是掌握火候，什么时候洒水，洒多少水，洒较好遍水后闷多久，洒第二遍水后又闷多久，等等，总之，要炒上一锅上好的炒面很难。

【膳学派炒面介绍】

炒面是流行于大江南北的中国传统小吃，一般是指两种，一种是炒面条，另一种是炒面粉。炒面条是以面条、鸡蛋或肉为主要食材的面食。在中国，好吃的炒面主要有：广州的豉油皇炒面、漯河的炒面、安庆的炒面、芜湖的炒面、辽宁的炒面、潮汕干炒面、山东拌炒面。炒面粉是将玉米、豆子等炒熟磨成的面，这样在食用的时候用热的汤水一冲或搅拌就可以食用。

【膳学派课程内容】

部分：

理论学习：1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等、.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

示范讲解：1.专业老师手把手教学、2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

第二部分：

传授核心技术：鸡蛋炒面、咖喱炒面、肉丝炒面、三鲜炒面，鸡丁炒面、牛肉炒面、牛肉炒粉干，虾仁炒面、等

学习时间：不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定。

第三部分：

开店指导：流程讲解，包括店面选址、人员配备、物资采购等。

设备采购、店面装修设计、店面广告宣传、营销策略、终身技术升级、就业保障、免费使用膳学派商标品牌

【膳学派培训流程】

- 1、食材选择，辨别；
- 2、前期初加工、处理方法；
- 3、水、食材配比及熬制时间、方法；
- 4、成本核算，售价指导；
- 5、学员实操，老师点评，熟练掌握，合格结业；
- 6、一对一教学，包教包会，学会为止

膳学派炒面培训内容

蛋炒饭(面)，扬州炒饭(面)、咖喱炒饭(面)、肉丝炒饭(面)、三鲜炒饭(面)，鸡丁炒饭(面)，牛肉炒饭(面)，牛肉炒粉干，虾仁炒饭、三鲜炒河粉，三鲜炒粉丝，三鲜炒米粉

炒面学习方式

按照炒面标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

后续服务支持

- 1、一次学习，终身技术免费升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;
- 2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务;
- 3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习。

营养价值

- 1、减缓色斑

2、延缓衰老 抗癌 可降脂降压 防止血栓的发生 健胃消食

3、解热、镇痛 预防癌种 增加食欲、帮助消化 降脂减肥 抵抗疾病 促进血液循环