

# 油泼面培训，油泼面技术培训

产品名称	油泼面培训，油泼面技术培训
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

### 油泼面培训，油泼面技术培训002

油泼面是一种很普通的面食制作方法，将手工制作的面条在开水中煮熟后捞在碗里，将葱花碎、花椒粉、盐等配料和厚厚一层的辣椒面一起平铺在面上，用烧的滚烫的菜油浇在调料上，顿时热油沸腾，将花椒面、辣椒面烫熟而满碗红光，随后调入适量酱油、香醋即可。也可另外加入腊汁肉、西红柿鸡蛋等搭配食用。

什么油泼油泼面、臊子油泼面、干拌油泼面等等，种类也是越来越多，口味也是越来越丰富。尽管现在油泼面面馆开的地方越来越远，口味越变越多，但是熟悉的人都知道关中面食油泼面技术培训专业面食小吃做法培训，只有陕西才能做出这种朴实的面。小吃培训中心拥有丰富的油泼面面制作技术、全套的制作工艺，绝对是你学习油泼面面等陕西面食的 ideal 场所。

说到面食有名的还是陕西面食，目前市面上热门的陕西油泼面，裤带面，杨凌蘸水面，岐山臊子面，手擀面等都深受人们的喜爱，那么做面食生意，做哪种面食赚钱呢?根据统计2017年开面馆陕西油泼面是不错的选择，油泼面市场需求大，一年四季，男女老少都爱吃，而且操作简单，出餐速度快，一个人就能做，并且投资小，快速回本，保守60%利润，只要味道好，服务好，卫生好，赚钱是很轻松的。

膳学派主打产品：特色骨汤麻辣烫，麻辣拌，冒菜，麻辣香锅，骨汤罐罐面，特色牛肉板面，太和板面，安徽板面，重庆小面，兰州拉面，特色烤面筋，特色饅饅面，各种风味早餐，无矾油条，豆腐脑，豆沫，现磨五谷豆浆，小笼包，上海风味生煎包，水煎包，白吉馍夹肉，熏肉大饼，山西刀削面，手擀面，羊肉烩面，牛肉罩饼，罩火烧，鱼头泡饼，羊肉泡馍，重庆酸辣粉，砂锅土豆粉，武汉热干面，四川锅盔，驴肉火烧，缸炉烧饼，鸡蛋灌饼，石头饼，香掉渣烧饼，香河肉饼，各种馅饼，油酥烧饼，腌肉面，打卤面，馄饨，大饼类系列，小饼类系列，火烧类系列，面条系列，米线系列，砂锅系列，街边小吃系列，蒸煮系列，锅贴系列，卤煮系列，卤猪下水，手掰肠，哈尔滨红肠，素苡肠，烧烤凉菜系列，糕点系列。等等。

膳学派油泼面培训流程介绍：

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.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

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的技术，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：1.备原材料，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.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

膳学派培训内部员工，做好人才储备。在上述工作的基础上，老师将重点培训您以为您的内部核心员工，使您以及您内部核心员工在产品技术，口味，成本，采购，管理服务统筹，磨合等发那个面全面彻底的掌握产品制作的所有经验和技巧，\*\*稳定的产品口味是您今天的成功，培养合格诚信品德能干的鼠辈人才是您明天的成功。

开业以及售后服务。开业结束，膳学派老师结束工作返回总部。你店面出现人员流失，口味上和老师在时不一致等情况，请及时联系公司，公司会尽一切努力帮助你完善解决问题。实在解决不了，公司会安排好时间进行二次登门指导！

很多人也看到了油泼面这个商机，想通过学习油泼面技术来创业开店，但是如何选择一家靠谱的培训学校是大家较为关心的问题。市面上做面食培训的学校很多，也很杂，同时技术水平良莠不齐，无法给予较符合消费者较喜欢的口味，也就没有办法牢牢控制所占据的市场份额，也就谈不上给予学员好的技术。我们的油泼面的技术是充分经历了消费者的认可，口味也是受到了一致欢迎，市场反应很好，消费者的接受程度非常高，开店就业都是有充分的保障。

膳学派教学流程：我们对于初学者无有任何经验的学员，先从捏刀手势教起，先熟悉一下怎么切菜手势操作方便，具有安全性，学习的项目需要准备的材料辨认，清洗处理，调料的辨认，调料的配比度，调味料的属性，整个密料的操作流程，成品调味，内容搭配全部都有专业师傅手把手指导，做出一道让您满意的特色小吃是我们的服务宗旨。

油热滚烫的菜籽油浇在面的葱花和秦椒辣椒面上，“吡啦”一声，辣椒立马炸出红油，慢慢渗进每根面条里，随即一拌，香气四溢，让人欲罢不能。很多人看着看着直接撇下电视，走走走，吃油泼面走！可见，油泼面该有多生动，多诱惑人了。

面条是在周代“礼面”的基础上发展演变而来；秦汉时代称之为“汤饼”，属于“煮饼”类中的一种；隋唐时代叫“长命面”，意为下入锅内久煮不断；宋元时代又改称为“水滑面”。据元代韩奕所著《易牙遗意》记载：“水滑面：用十分白面揉搜成剂。一斤作十数块。放在水中，候其面性发得十分满足，逐块抽拽，下汤煮熟。抽拽得阔薄乃好。”

油泼面是一种面吗？不是，油泼面只是陕西面条一种常吃??的一种口味儿，油泼面、炸酱面、西红柿鸡蛋面等等.....态度决定进度，与其整天愁眉苦脸抱怨日子，特色岐山臊子面培训不如想办法改变现状！油香，醋酸，菜鲜，面清，油泼面培训所有的味道混合在一起，成了味觉食欲的较合理的搭配。做好、做精、做强！

膳学派秘制油泼面的培训可能对您是一种选择，再加上小吃行业那么火，学习了油泼面或许就是您的一技之长，秘制油泼面培训可能就是您人生中的大事好事。油泼面的制作其实并不难，开一家自己的特色面食馆也不难，油泼面培训去哪里呢？秘制油泼面培训小吃培训中心专注特色面食多年，您可以来这里实地考察。