

山东刀削面技术培训机构

产品名称	山东刀削面技术培训机构
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

山东刀削面技术培训机构002

中国一大部分人劳动者，每天消耗非常大的体力，面食类的食物可以说是他们的后备储存能源，在一些工地旁边卖什么小吃呢？膳学派推出刀削面的核心教授，全程都是理论与实践相结合式教学，想要学习小吃技术，那就来膳学派小吃学校吧！

膳学派刀削面学习之前就会有专一的配方，学员学习的时候直接就是根据配方自己动手操作，配方都是有明确的g数规定，不是大约投放，老师手把手教授，在较开始的和面教起，教你怎么削面，还有怎么制作汤卤，全套技术流程全部教授；膳学派小吃培训学校师资力量雄厚，而且都是从事过餐饮经营多年，有丰富的成功开店经验，我们深知每一位学员的资金都来之不易，所以对待每一位学员都像对待自己的亲人一样的耐心、细致。在教学员技术的同时，还将以前自己成功开店的经验传授给学员，让学员都能成功开店致富。

刀削面，是山西的汉族传统面食，为“中国十大面条”之一，流行于北方。操作过程：将面粉和成团块状，左手举面团，右手拿弧形刀，将面一片一片地削到开水锅内，煮熟后捞出，加入臊子、调料食用，以山西大同刀削面较为著名。山西刀削面因其风味独特，驰名中外。

膳学派刀削面培训内容

- 1.讲解刀削面基本知识，了解刀削面的典故。
- 2.培训辅助刀削面的作用及分类、选料、配比及加工工艺。
- 3.培训讲解刀削面的和面技巧与和面工艺的注意事项。
- 4.培训削面过程的技巧，煮面的方法及注意事项。

5.汤及肉卤的配方及制作工艺流程。

6.培训各种哨子的制作方法：鸡汤、杂酱、三合一等。

7.刀削面开店所需的工具与设备器具采购及要求。

8.刀削面店的投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。