

山东炸酱面专业培训机构

产品名称	山东炸酱面专业培训机构
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

山东炸酱面专业培训机构002

炸酱面是中国传统特色面食。最初起源北京，为山东鲁菜。不过在传遍大江南北之后便被誉为“中国十大面条”之一[1]，流行于北京、天津，山东、河北、辽宁、吉林等北方地区，由菜码、炸酱拌面条而成。将黄瓜、香椿、豆芽、青豆、黄豆切好或煮好，做成菜码备用。然后做炸酱，将肉丁及葱姜等放在油里炒，再加入黄豆制作的黄酱或甜面酱炸炒，即成炸酱。面条煮熟后，捞出，浇上炸酱，拌以菜码，即成炸酱面。也可根据自己的口味加辣椒，醋等调味品。会更加符合自己的口味。也有面条捞出后用凉水浸洗再加炸酱、菜码的，称“过水面”。

膳学派炸酱面公司凭着先进的管理方式，以品质、服务、卫生，配以温馨现代独具特色的装修格调，加之愉快的餐厅氛围，应用先进的行销理念，为投资者提供专业的连锁餐饮管理服务，得到了广大消费者的满意和肯定。膳学派炸酱面使用特制密酱，口感醇厚，酱香十足，配以黄豆，黄瓜丝，豆芽，萝卜丝，香菜等数十种辅料，膳学派炸酱面真正色、香、味俱全，香气扑鼻，一端上桌，就会带给顾客视觉和嗅觉、味觉的多重享受。如今的人吃东西是为了美味，更是追求健康美味，这也逐渐成为一种新时尚。而炸酱面目前在全国绝大多数地方还算是一大空白，很多地方还没有听说过，即使有也是很普通很平常的炸酱，有的根本不是那回事。膳学派炸酱面不但色鲜味美，而且在品种做法上也尽显特色。如汤炸面，干炸面，碗炸面，炸酱粉，炸酱三丝，炸酱饭等数百个品种。分别满足了不同吃法，不同口味，不同地区的消费者使用。这更是把投资者投资风险降为零。

【培训项目】炸酱面系列

【培训方式】一对一教学，现场参观，先品尝再学习，随到随学。

【培训费用】公司面议或咨询客服

【培训时间】3-6天小班授课，随到随学(我们不限制学员的学习时间，直到学会为止.)

【住宿问题】培训中心免费住宿，统一安排!

21世纪生活节奏越来越快，消费需求的变化也越来越快，产品的“寿命”不断缩短，要想在餐饮市场上保持竞争优势，只有不断创新，研发新产品，才能在市场上占据领先地位，膳学派高频率更新产品是餐饮行业加速发展的一个显着趋势，创新力足够的新品种，往往能带动消费者的消费频率。膳学派餐饮管理有限公司以培训加盟和经营的项目，适合在全国各地经营，既可开店，也可流动摊经营，灵活性强，小本投资，就可实现创业当老板的梦想。