

# 安徽板面的培训学习包教包会

产品名称	安徽板面的培训学习包教包会
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

近10年来，发源于安徽的板面，在北方各地区，算是彻底打开了市场，很受当地顾客好评，这是为何？一是因为味道好吃，二是因为价格不贵。我就是地道板面传承人，教学正宗板面技术，非常清楚安徽板面的培训。如何判断一个人挣不挣钱？其实很简单，你只需要观察就行了，如果一个人一件事情做了半年以上，那么他肯定是挣钱的，否则他早就不干了，开个板面店，简单省事，两口子就能干，投资小，回报快，几万块钱就能干起来。很多人打工多年，只能养家糊口，没法走上小康生活，不如开个板面店，自己做个小生意，味道好，生意好，生活奔小康。我这是正宗板面技术教学，十分清楚安徽板面的培训。实体店学习，师傅手把手教学，包教包会，学会就能开店。板面制作时，有些细节不应该忽略，例如，当天气冷的时候，碱不能溶解在冷水中，所以首先需要温水来溶解碱，同样作为重口味的面食，重庆小面就没有安徽的牛肉板面在北方普及，这是因为牛肉板面消费低，分量足，味道好，口味适合大众。安徽板面的培训火爆开始啦，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。牛肉板面的汤料是整个板面技术的精华，所有的面食的核心都在于汤料的制作，牛肉板面的汤料是用多种精挑细选的香料，加小火慢熬制作而成，牛肉板面是土生土长的安徽主食，吃牛肉板面讲究的是吃辣椒，对安徽人来说，这不但是个进食的过程，还是个享受的过程，一口面，一口辣椒，爽极了。安徽板面的培训学习班，火爆开班啦，欢迎大家咨询学习，牛肉板面是安徽大众化的经济小吃，现在的牛肉板面早就已经走出了安徽，在北方各地都很受大众欢迎，因为牛肉板面好吃不贵，大众消费，老话说：越是珍贵的美味，外表看上去，往往越是平白无奇，一碗正宗的牛肉板面，看上去岁平淡无奇，但确实出奇的美味，辣椒的选择也很关键，有的板面辣椒，吃起来又辣又硬，这就是辣椒没选择好。偷偷的告诉大家：选用新一代辣椒，或者红太阳辣椒好。微辣，很香，适合做板面。