

太和正宗牛肉板面技术学习包教包会

产品名称	太和正宗牛肉板面技术学习包教包会
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

10多年前，北方石家庄的板面，才2快5一碗，光阴似箭，日月如梭，多少年过去了，如今的板面，依旧很受欢迎。我就是板面店老板，目前开一家正宗板面店，开店多年，清楚太和正宗牛肉板面技术，我这是正宗牛肉板面教学，我们的牛肉板面其口味丰富，正宗好吃，回头客多，有着广阔的消费市场，如果你想要创业，可以到我店里学习，包教包会，每一口正宗牛肉板面，吃的不仅仅是板面的本身，调味料才是灵魂所在，板面的汤料熬制，是板面的核心技术。老话说：民以食为天，开个板面店，是个不错的选择。我就是地道的板面师傅，开店多年，口味正宗，实体店教学板面技术，十分清楚太和正宗牛肉板面技术。师傅手把手教学，从面粉，到面条，到顾客操作，整个技术流程，都认真负责的教会，包教包会，学会就能开店。同样是花费10块钱，如果吃麻辣烫，只能吃个半饱，如果选择吃牛肉板面，一大碗板面，才能加个鸡蛋，丸子，如果的好吃不贵，经济实惠，自然市场认可，我们正宗的安徽太和牛肉板面，是用纯中草药熬制而成的，绿色自然，健康美味，味道鲜美，久吃不腻。太和正宗牛肉板面技术火爆开始啦，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。把面切成块，一块一碗的分量。根据当地的饭量大小，自己控制每一碗的多少，可以半斤一碗，也可以6两一碗，同样是牛肉板面，在不同的地方有不同的称呼，在安徽叫太和牛肉板面，在别的地方叫安徽板面，安徽牛肉板面，无论有多少个名字，还是同一碗面。太和正宗牛肉板面技术学习班，火爆开班啦，欢迎大家咨询学习，我们只有把味道做正宗了，才能在激烈的市场中站得住脚，开一家牛肉板面投资不算大，除了房租以外，店里的简单的收拾一下，包括买一些厨具用品，锅碗瓢盆等，大概需要1~2万，安徽太和牛肉板面，是目前国内面条行业中，较火爆的面食之一，同时是一种，大众化的餐饮消费形式。