

东营油泼面技术培训

产品名称	东营油泼面技术培训
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

正宗油泼面技术培训

油泼面是传统特色面食之一，又叫扯面、拽面、抻面、桢条面、香棍面等，起源于周代。以陕西油泼面较为有名，有鲜香味、酸辣味、香辣味。油泼面历史悠久，属于西北菜系有鲜香味、酸辣味、香辣味、麻辣味，距今已有3000多年的历史了，油泼面经历水煮、油泼、干拌，配以蒜薹、花生碎、绿豆芽、青菜是陕西人喜欢吃的面食之一。大街小巷到处都是，随便一个面食餐馆都有油泼面的身影！

看着简简单单的用油一泼，看似无味，食之香气四溢，再加上小葱（蒜香）那真是口味香美！膳学派培训中心做的油泼面吃的人津津有味，看的人垂涎三尺！是小吃行业的一大亮点。

本套油泼面培训课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，夜市，早餐店等地开个的店面，肯定很赚钱，吃油泼面的人络绎不绝，搭配小菜效果更好。

实际操作：

- 1、专项老师现场教学操作，学员从旁学习和观摩；
- 2、学员自己按照所学流程制作成品，老师从旁指导；
- 3、学员自己独立完成成品制作，制作完成，有老师点评并给出指导和改进意见；
- 4、后期学员自我思索，老师引导，熟透操作流程，形成自己的操作风格；

教学流程：

- 1、专业老师的实战示范，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所有知识；
- 3、各项目制作基本手法和各种调制以及火候把握；
- 4、讲解原料采购、存放、保鲜技术；
- 5、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等；
- 6、免费传授开店技巧与经营方法等；

【招生对象】

- 1.打工族转行创业
- 2.毕业学生创业
- 3.餐饮转行增新品
- 4.好妈妈学健康美食

油泼面是一道色香味俱全的传统小吃，主要制作材料有面粉、菠菜、辣椒面等，属于秦菜系。油泼面是用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。我们课程全部会学到。