

剪刀面培训 教你制作优质剪刀面 一次报名三年受益

产品名称	剪刀面培训 教你制作优质剪刀面 一次报名三年受益
公司名称	西安市长安区美食汇餐饮技术咨询推广中心
价格	2980.00/2980
规格参数	
公司地址	西安市长安区凤栖西路8号
联系电话	86-02084192249 18091804125

产品详情

都在说“活到老学到老”，在人生中我们需要不停的从外界汲取知识，这样才能够保证我们的生活质量。想当初，谁能够想到计算机能够在短短几十年就成为了工作生活的必备品呢！剪刀面培训 所以说如果想要不停进步，学习是重要的。做餐饮小吃也是一样，需要不停的做技术更新，这样才能够一直将我们保持在不败之地。现在做面食的一定要注意了，剪刀面是现在新兴的一个很火爆的项目，适合大部分人来做，想要学习的话就来西安美食汇小吃培训中心。报名咨询电话：一八零九一八零四一二五

师傅，手把手教授，配方+全套制作工艺无保留传授，正规！专业！权威！诚信！一份学费，两人学习。剪刀面培训 剪刀常见是做什么呢？裁剪衣服？没想到剪刀还是可以做饭的，山西剪刀面是山西省的汉族面食小吃。因制面工具用剪刀而名，又因剪出的面条呈鱼形，亦叫剪鱼子，，学习山西剪刀面制作方法一定要学正宗独到的口味，山西剪刀面技术才能让让您的生意火爆，西安美食汇小吃培训中心剪刀面制作师傅一对一教学，独到的口味正宗的技术传授给您，欢迎大家来西安美食汇小吃培训考察学习！

团所需要材料，面粉300克，水150克，盐3克（三人份）2.

将面粉跟水拌在一起，我用的面包机和面。3.和成面团。加湿布饧上十分钟4.

取饧好后的一小团面团，整形成长圆形，用剪刀剪成剪刀面。5.剪好的面。6.

配菜料。鸡蛋打散，胡萝卜切片，青菜切块，7.炒锅倒油烧热，下鸡蛋烧散。8.

放入胡萝卜和青菜碎炒香。9.另起一锅烧水煮面。跟平常煮面一样的，将剪刀面煮八成熟捞出。10.

往菜锅里加一碗煮面的汤，加盐生抽一点糖调味儿。11.将捞出的面放入菜锅中12.

拌均匀稍煮即可出锅。美味的山西剪刀面制作成功！快来品尝！

特大优惠活动2600元任选5项、3600元任选8项、2980元任选8项面食技术正在火热进行中！欢迎广大朋友来公司实地考察！