

东营彩色凉皮技术培训学校

产品名称	东营彩色凉皮技术培训学校
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

东营彩色凉皮技术培训学校

凉皮小吃技术都是非常容易学，简单上手的，刚开始可能会失败，但在青岛膳学派专业师傅的指导下第二遍就成熟手儿了。凉皮小吃也不占用很多资金，具有灵活性、流动性，当天购买的原料当天销售，创新、变化随心所欲极其容易的优点。青岛膳学派小吃培训学校理解学员创业学技术的辛苦和曲折，培训学习没有花样，把全套技术交给你，向您保证学费全省较低，先品尝后学习，一对一演示操作，是您学小吃的好选择。

彩色凉皮这两年越来越流行，很多人都喜欢吃，彩色凉皮也叫果蔬凉皮，顾名思义是用果蔬榨汁以后加到面粉里面制作而成，所以说从卖相来说非常好看，营养角度来说非常健康，吸引了一大批年轻人的眼球！

青岛膳学派彩色凉皮培训内容：

- 1.彩色凉皮制作原料的选择，陕西手工凉皮制作工艺流程及注意事项；
- 2.手工凉皮面浆的调配，手工凉皮的蒸制过程及注意事项；凉皮的切制过程及注意事项；
- 3.彩色凉皮配料的原料选择注意事项；
- 4.特制辣椒油的香料配方的调制工艺，辣椒油的炒制工艺及注意事项；
- 5.其他调料的调制工艺及流程

培训须知：

1.学习过程：所有操作流程都是由老师傅带着学员动手操作练习，手把手教学。

2.配方配料：所有配方配料都是无保留的交给学员不做任何保留，学完之后公司不供任何的调料。

3.学习时间：学习时间是根据个人接受能力来定，不限制学习时间学会为止，包教包会

彩色凉皮，采用特殊工艺，将凉皮做出五颜六色的色彩，口感细腻。加绝密卤汤。香绝密料油制作技术辣椒油制作技术 面筋的制作技术 凉皮的制作技术，全套技术传授，只收一种技术费用。包教包会学会为止。一对一教，让你学到真技术

好口味。超前的技术、超好的口味，为你的创业铺平阳光大道。随到随学 学期不限 学会为止。

彩色果味凉皮的做法和常规凉皮的做法完全一样，比如粉红色的草莓味，橘黄色的菠萝味，还有绿色的菠菜凉皮，黑米凉皮等等，不论添加什么果蔬类物质 其做法都是一样的，只要加入相应的果蔬的汁就可以了，举一反三的事情，可以加入果蔬挤出来的汁液，也可以把相应的果蔬打成果蔬汁直接加进去都行。这种凉皮较大的特点就是可以拥有不同的颜色，甚至一份凉皮可以同时由几种颜色组成，给人耳目一新，眼前一亮的感觉，吃起来也有淡淡的水果香味，本身成本增加不了多少，但卖价可以比普通凉皮高一到两块钱，甚至更高，顾客很是喜欢，特别是女孩子，更是稀罕的不得了。