

菏泽刀削面技术培训，一对一教学

产品名称	菏泽刀削面技术培训，一对一教学
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

菏泽刀削面技术培训，一对一教学

从大大小小的面馆中可以看出一个规律，只要有刀削面的地方，只要味道好，生意不会差。如今社会的精彩程度早已超出了我们的想象，如果没有特色，就吸引不了顾客。在面馆泛滥的当下，有特色的刀削面一下就吸引了众多食客的眼光。很多想要开面馆的朋友，也想自己学个刀削面技术，然后自己开店做生意。

刀削面讲究的是内虚外筋、柔软光滑、易于消化，用刀削出的面叶中厚边薄，棱锋分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，汤鲜味美，人人都爱吃的特色美食。刀削面一般都是现场点单，厨师当场给做。刚做出来的刀削面，口感筋道、有嚼劲，越嚼越香。还有的店为了增加菜品，还会推出“炒刀削面”这一项目。刀削面的制作技巧在很多方面，首先是和面的技巧，面要活得刚刚好，不能太稀，不然没办法削，也不能太硬，那么这个度要如何掌握得刚刚好呢。

- 1.讲述刀削面的主原料认识及基础知识。
- 2.讲解刀削面各种调料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.刀削面制作辅料的配制及方法。
- 4.刀削面烹制火候、撒料食用方法。
- 5.未售完半成品的保存方法。
- 6.设备器具采购途径和要求。
- 7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

青岛膳学派餐饮管理公司的刀削面源自五谷杂粮，打造黄金主食，粗粮更有营养，更健康。汝运刀削面，吃出健康，吃出财富，青岛膳学派餐饮管理公司的刀削面其特有刀削面，起源于元代，是山西名声、影响广的面食，因风味，驰名中外。刀削面全凭刀削而得名，以刀功和削技的绝妙而被 称为“飞刀削面”，功艺精巧的厨师削出来的面条“一根落汤锅，一根空中飘，一根刚出刀，根根鱼儿跃”。刀削面中厚边薄，棱角分明，形似柳叶，入口外滑内筋软而不粘，越嚼越香，配浆汁、蘸陈醋同吃，极具风味，深受消费者欢迎。

膳学派餐饮是中国特色餐饮培训机构，提供专业烤鱼项目。膳学派培训宗旨是：只传特色，拒绝平庸。先尝味道，满意再学，全程由总厨老师一对一传授，保证学好为止。专业技术研发团队，保证技术行业，提供免费技术升级和充当餐厅技术顾问。