

# 牛肉面培训学费多少 小滋牛肉面馆 襄阳保康牛肉面培训

产品名称	牛肉面培训学费多少 小滋牛肉面馆 襄阳保康牛肉面培训
公司名称	樊城区小滋牛肉面牛杂面馆
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳市人民广场定中街白云宾馆斜对面
联系电话	13000000000

## 产品详情

作为一个地地道道的襄阳人，

幸福的事莫过于每天早上，

吃上一碗鲜香麻辣的牛肉面，

再配上一碗冰镇的黄酒，

吃完刚好赶上上班的公交车。

但你不知道的是，

近襄阳人正在为牛肉面筹划这样一件大事.....

您知道是什么事吗 跟着我们一起看看吧

## 公告通知

8月16日，襄阳牛肉面产业走出去发展动员大会召开，会议指出，牛肉面专业培训，我市鼓励、支持牛肉面产业走出去，牛肉面培训学费多少，计划在全国范围内，用3到5年时间，开办牛肉面馆6万家以上。

据了解，襄阳市区每天有40万人在吃牛肉面，每天消耗的面条达10余万公斤，已有4000余家，襄阳牛肉面，襄阳正宗牛肉面做法，牛肉面培训学费，襄阳学做牛肉面。

家族式、夫妻式、合伙式、连锁式面馆，在襄阳各条街道上红红火火地经营着。

目前，襄阳牛肉面馆已在全国10多个省、市落地开花。

襄阳牛肉面“一辣二麻三鲜”，是本地人喜爱的早餐。“在襄阳开家面馆还可以，去外地开恐怕不行。”有人曾这样质疑。

但是很快，而三个敢闯的襄阳人打破了这样的质疑。他们把襄阳牛肉面开到了中东富有的城市——迪拜，并且生意越做越红火。这引起了襄阳市相关部门领导的注意。

4月中旬，市领导带队到沙县考察。“沙县小吃在全国布点的起步阶段，也是依靠沙县政府强有力的推动，才能成功走出沙县走向全国。”市农委相关负责人说。

与此同时，我市专门成立了襄阳牛肉面产业走出去发展工作领导小组，并出台了《鼓励和支持襄阳牛肉面产业走出去发展实施方案》。

襄阳牛肉面培训，襄阳牛肉面技术培训大量的数据显示，绝大多数客人的消费动机是随机的，无目的的，冲动性消费。实际上我们可以主动去引导客人的选择，我们该怎样人性化的去引导客人的消费，让客人主动选择我们的产品呢?在这里襄阳小滋牛肉面培训中心给大家总结一下。

### 1.抓住“凑热闹”心理

人都会有一种从众心理，而且这种心理是从妈妈肚子里带来的，一旦有人对某个事物格外关注，势必会引来旁人的目光，正因为人的这种心理，我们可以充分利用去打造属于我们自己的人气产品。

### 2.营造家的氛围

店铺的装修不需要过分铺张，但需要营造一种家的感觉。利用店铺的氛围感，让客人和我们的产品产生某种联系，从而让客人产生消费买单的理由，类似家的情切感觉，直接击中客人内心深处的情感世界，让客人自然而然的习惯上我们的店铺氛围和喜欢上我们的产品。

### 3.愉悦的消费感受

在店里消费之后，我们要力求让每位客人都感觉到快乐，会让他感觉自己做了正确的决定，为客人创造愉悦的消费感受，自然会给客人留下深刻的印象，从而会不由自主的成为你忠实的粉丝，客人的口碑是好的宣传渠道。

客人一旦感受到贴心的消费经历，自然会成为我们忠实的“宣传员”，比打广告来的效果更好，大到企业，小到餐饮小店，创造贴心的服务是重中之重。

做襄阳牛肉面的关键之处就是红油，它在牛肉面中显得很重要，襄阳牛肉面培训，襄阳牛肉面培训哪家好就来跟大家讲讲如何制作红油。

往往就是挑选合适的辣椒，这一点直接决定了红油的品质。

在挑选好合适的辣椒后，红油的制作工艺也是八仙过海，各显神通，有的则以小火来焙干，有的则先蒸再凉，襄阳保康牛肉面培训，无论是何种做法，都是将辣椒的那种鲜香口感给提炼出来，不但要让红油有其色，更要有其味。

### 调料比例要合理

一款襄阳牛肉面的红油好坏与否，完全取决于其中的内容丰富，所以在襄阳牛肉面红油制作方法之中，我们可以看到许多调料的入味，从白豆蔻到，从砂仁到，从甘松到陈皮等等，不同的份量，不同的香料，这就是演绎红油风味的神奇原料。

而且要想制作出上等的红油，这香料的比例不但要合适，而且还有严格的配方，有时多达十几种香料作用于其中，后甚至还会放入十三香来提升一下。至于芝麻，也是襄阳牛肉面红油制作方法不可缺少的一部分，在许多襄阳牛肉面红油中都可见到其身影，这些芝麻都是以小火慢慢炸成金黄色后，再捞出来备用的。

### 精准把控多环节

在襄阳牛肉面红油制作方法之中，除却选择合适的辣椒，掌握详细的配方之外，剩余的就是一种精准地把控操作，要保证在每一个环节中都能保证火候与分量，从判断辣椒的翻炒火候到芝麻的色泽火候，种种度的把握恰恰就是一名挑面师傅的技艺彰显。

在具体操作过程中，油温就是其实一个重要环节，不同的制作环节需要不同的油温，油温过高不可，过低也不行，完全凭借着一份经验来操作，从制作的时长与色泽来加以判断，方方面面都是考验着挑面师傅的专业程度。

牛肉面培训学费多少-小滋牛肉面馆-襄阳保康牛肉面培训由樊城区小滋牛肉面牛杂面馆提供。樊城区小滋牛肉面牛杂面馆（[www.xyxnrm.com](http://www.xyxnrm.com)）是一家从事“襄阳牛肉面,襄阳牛杂面,襄阳牛肉面培训,襄阳牛杂面培训”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“襄阳牛肉面,襄阳牛杂面,襄阳牛肉面培训,襄阳牛杂面培训”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使小滋牛肉面馆在食品饮料代理中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！