

济宁学习炸酱面技术的地方，一对一教学

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 济宁学习炸酱面技术的地方，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

济宁学习炸酱面技术的地方，一对一教学

膳学派炸酱面技术营养丰富，美味十足 正宗炸酱面技术培训--面酱要小火慢熬，肉要选肥瘦相间的五花肉。配料有必不可少的有黄瓜、心里美萝卜、黄豆、豆芽、白菜丝等。一碗炸酱面，搭配各式配料，色香味俱全，营养丰富，美味十足，男女老少皆宜食用。膳学派专业为创业者提供美食技术，我们为创业者提供的只是一个致富的机会。来我们膳学派学习，一对一小班授课，保证每个学员毕业都能成功的开店，独立的经营。膳学派郑重承诺：先品尝，后学习，包教包会，吃住免费，学期不限，学满意为止。精心传授全套制作工艺及配方，学不会退全部学费。提供经营方案，指导开店，确保开店成功。

传统面食在现在这个时代里发展的也越来越好，因为符合国人的饮食习惯和喜好，在市场上就很受消费者的喜欢。炸酱面是中国的传统面食，相信很少人会轻易拒绝它的美味。炸酱面是由蔬菜和炸酱拌面条而成，因其制作简便、口感丰富，所以传遍大江南北，还被评为中国十大面条之一。

培训课程

- 1.炸酱的熬制，香辣酱的熬制，麻辣酱的熬制。
- 2.配菜的处理与技巧，配菜刀工技巧。
- 3.红油的制作，麻油的制作，卤汁的制作。
- 4.老北京炸酱面，香辣炸酱面，麻辣炸酱面的制作流程。
- 5.各种小菜的搭配方法与技巧等。
- 6.根据学员经营地口味，调制出当地口味杂酱面。

炸酱面美食起源于北京，经过一段时间的发展积累了不少客源，销量是很可观的。炸酱面项目能够发展迅速主要是因为产品的美味，在市场中引起了好的反响。对于膳学派炸酱面项目来说，品质一直都是所追寻的目标。在发展过程中注重产品，才能一次次升级口味，不断增强美食实力，市场的知名度也在逐渐提高。

膳学派餐饮有多名全职经验丰富组成的饮食专家，能让每位想创业者，学到时尚和正宗的健康食品小吃。膳学派餐饮不断研发“味打天下”系列的配方，确保客户能够保持“味道正宗”的地位。经过不懈的努力与不断发展，膳学派餐饮在教学上、管理上、积累了丰富的教学经验，培养了大量的学员成功开店，遍布全国各地。膳学派餐饮的宗旨：让每个学员，学有所用，尽全力把丰富的饮食经验和技能传授与您。