面食培训,东营面食技术培训学校

产品名称	面食培训,东营面食技术培训学校
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

山东哪里可以学面食技术

拌面,广东人称捞面,是指把沥干的面条拌以酱料的食品,

有时亦会加上一些配料食用,流行于中国大部地区。在新疆,拌面为一道传统菜,俗称"拉条子"。

拌面培训理论学习:

- 1.开店流程讲解,包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解,包括原材料的选择,采购,口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧,轻松创造财富。

拌面培训自我实践:

- 1.备原材料,老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程,制作出成品,老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索,老师引导,熟透操作流程。

拌面培训时间:

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般2-3天左右,视个人情况而定。

乘车路线:火车北站或青岛北站(高铁站)坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车(安亭路车站左侧30米膳学派餐饮)

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车(安亭路车站左侧30米膳学派餐饮)