

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）