

山东蓬莱热干面技术教学，一对一培训

产品名称	山东蓬莱热干面技术教学，一对一培训
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

山东蓬莱热干面技术教学，一对一培训002

现在热干面仍旧保持这传统做法和吃法，不过调味的配菜和酱料是越来越讲究了。芝麻酱有油调与水调两种，正宗的是用芝麻油慢慢地将芝麻酱调稀。这酱可是热干面的灵魂伴侣，有讲究。别的色儿都不行，就得是灰色的，因为是拿黑芝麻磨出来的，香气足，够味儿，拌出的面呈深棕色，香气扑面。偶尔还能看到未碎的芝麻颗粒，入口满嘴留着芝麻香，未完全磨碎的芝麻也有可能吃着。

青岛膳学派餐饮管理公司的热干面合作是对传统做法的传承，更是对现代美食的精细化，它特色鲜明、味道多样，它是传统、美味的面食。在的城市，青岛膳学派原创管理公司的热干面店内总是消费者满棚、生意火爆，那带着回忆的装修风格、那正宗面食的做法让人总不由自主的沉浸在对过去的回忆里，它更成了老人们爱去的地方，成了青年驻足的场所。

青岛膳学派餐饮管理公司的热干面是主打面，就是经典菜品：特色热干面，青岛膳学派餐饮管理公司的特色热干面，保持着老武汉武汉的基础上，采用五谷杂粮及蔬菜做面粉，营养升级，双料互补，蛋白质与膳食纤维不错搭配，让面条更为劲道，不粘不坨，提高了面条的营养价值，还有更多种类的面条，满足各种需求，如此美味又丰富的面条，怎能不爱吃。

青岛膳学派餐饮管理公司的主打面，就是经典菜品：特色热干面，特色热干面，保持着老武汉武汉的基础上，采用五谷杂粮及蔬菜做面粉，营养升级，双料互补，蛋白质与膳食纤维不错搭配，让面条更为劲道，不粘不坨，提高了面条的营养价值，还有更多种类的面条，满足各种需求，如此美味又丰富的面条，怎能不爱吃。

武汉人对于热干面可不只是特色小吃那么简单，武汉人或是去武汉住过一段时间的朋友们都会对热干面产生一种浓厚的情感，他们之所以会想起武汉，多半是因为想起了武汉的热干面，至今热干面已成为武汉人生活中不可分割的一部分，对于武汉人来说，热干面既可以做主食，也可以作为小吃，每天至少都得吃一碗，不然的话就会觉得浑身不自在，这也是热干面的独到之处。

热干面既不同于凉面，又不同于汤面，面条事先煮熟，过冷水和过油的工序，再淋上用芝麻酱、香油、香醋、辣椒油等调料做成的酱汁，增加了多种口味，吃时面条爽滑有筋道、酱汁香浓味美，让人食欲大增。武汉热干面，具有面条筋实，色泽淡黄油润，香味浓郁可口之特点，令人食之上瘾！

培训课程安排

选面技术，煮面掸面技术；

高汤、卤汁制作；

红油、麻油制作；盐炒脆皮花生技术；

芝麻酱的制作，炸酱，牛肉，虾仁处理方法

- 1、每个学员全程都是实践动手学习；
- 2、核心技术配方无保留传授；
- 3、学习中途不增加任何杂费；
- 4、学员能够完全掌握核心技术；
- 5、学员能够学到有竞争力好味道的技术；
- 6、不限时间，包教包会，学完之后能够自己独立经营。

膳学派教学特色：在教学过程中，师傅给学员讲解所学系列课程安排及所学项目必备工具和原料、并解说原材料的用途和选购标准、参考价格，需要时由师傅直接带学员到市场去采购原料，现场操作教学，膳学派每一项小吃都由师傅先做示范，做完示范后学员亲手操作练习，配方配料毫无保留，不限制学员学习时间，学会原料在当地都可以买到，无需再从我们这采购。

热干面是武汉人“过早”中特别喜爱的大众化食品,它便宜实惠,花上2块钱,就可以舒舒服服填饱肚子。传统的武汉热干面，掸的面软绵爽口中透出一股嚼劲,既不沾牙也不夹生坚硬,用筷子挑面,芝麻酱滑爽而不缠,香气扑鼻。面条里面没有任何汤水,被烫过以后,就着热劲完全膨胀开来,还把酱完全吸了进去。涨开的热干面放在嘴里的感觉是糯糯,原汁原味的面香和酱里的芝麻香。尤其是芝麻磨碎了掺在酱里,特别诱人。三两口,没什么感觉一碗面就吃完了。——热干面。