

湖南五彩凉皮凉面技术培训

产品名称	湖南五彩凉皮凉面技术培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

综合来看小吃的优点，是很具有升级的价值和空间的。而小吃升级的最大问题是有品类无品牌。现在的餐饮行业，把小吃做成品牌的餐饮企业其实不算多，要想抓住这个机遇就要做好品牌化、做好小吃升级，让人们从观念上接受你。拥有生产资质，安全有保障。且目前，小吃品类还处于升级阶段，升级是否成功只是时间问题。当大规模的小吃成功升级之后，小吃也必将走入价值附能的市场争夺中，那时的餐饮市场将更加的“刀光血影”。

2020年凉皮凉面技术培训；凉皮凉面，是陕西的一种地方特色小吃，故称陕西凉皮。陕西凉皮分为大米面皮和小麦面皮两大类。凉皮历史久远，凉皮传说源于秦始皇时期，距今已有两千多年历史，相传有一年陕西户县秦镇一带大旱，稻谷枯萎，百姓无法向朝廷纳供大米，有个叫李十二的用大米碾成面粉，蒸出面皮，献给秦始皇，秦始皇吃后大喜，命每天制作食用，形成了久负盛名的传统小吃凉皮。凉皮，冬天吃面皮你能保暖，夏天吃你能消暑，春天吃你能解乏，秋天吃你能去湿，真可谓是四季皆宜的、不可多得的天然绿色无公害食

凉皮凉拌面做法香不香关键在辣椒油。长沙神来福凉皮凉面的辣椒是选用优质线椒，并配以二十天然种香料，采用独特的方法自制成。辣椒油色红味美，香气四溢，令人垂涎欲滴，品尝者赞不绝口！

曾食坊凉皮凉面实操培训：

- 1、凉皮凉面原料、配料选取、采购、制作、初加工及保存。
- 2、凉皮凉面高汤、馅料、面皮制作方法和流程。
- 3、实践学习手工凉皮凉面制作工艺及流程。
- 4、复习制作技术，独立完成产品的制作。

心存善念才有发展，以成就他人方可成就自己。我们深知创业的不易。有的学员是靠多年上班的积攒，

有的学员是拖家带口，有的学员是举债创业，我们也是一步一步走过来的，知道那份辛酸。我们能做的就是对每个学员教授我们拿手的，看家的，能开店的并且是我们自己店面在使用的技术和经验，只有这些实实在在的留得住回头客的技术才能真正的帮助创业者，才能让创业者有信心有自信。

建议学员多考察，多走走，多看看，多问问，多尝尝。别被那些漂亮的外包装所欺骗。无论您在哪里学习技术，都选择技术过硬，有真正的实际经验，人品实在，讲诚信的师傅，才能学到创业致富的门路。2020年凉皮凉面技术培训

长沙曾食坊食品研发有限公司成立于2009年；一直致力于民间各类特色小吃技术的研发以及湘菜主食的传承；以弘扬中华美食文化湘菜美食文化为目标；专门针对餐饮创业提供技术学习支持；并保持团队对餐饮技术的研发、更新不断升级；聘请了湖南湘菜大师刘良山老师担任学校校长以及首席任教总厨；多年来已成功培训10万学子；为餐饮的品牌文化、为平凡人的致富梦想，做出了很大的贡献；其旗下品牌“曾氏食为天”在业内颇有名气。

我公司主要经营小吃培训,餐饮加盟,小吃技术教学