

日照特色凉皮技术培训班

产品名称	日照特色凉皮技术培训班
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

日照特色凉皮技术培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

（色泽含量、酸辣爽口、鲜香脆爽）

一绝：辣子香“凉皮香不香，关键在辣椒与油”！辣椒是经精选辣椒，并配以多种香料,采用独特的方法与油密制而成。辣椒油色红味美,香气四溢,令人垂涎欲滴,令品尝者赞不绝口。

二绝：凉皮爽面皮筋道、爽滑，口感好，味美！我们经过多年的实践和潜心研究，探索出了一套独特的凉皮蒸制方法和技术，保证了凉皮原汁原味的香美爽口，加上数种蔬菜及多种香料的调配，使凉皮营养丰富，色、香、味俱全，成为消费者喜爱的美味佳肴。吃一回余味无穷，回头客络绎不绝。

三绝：凉皮快凉皮出品快、见效快，由熟练工操作即可，管理成本低。凉皮除凉吃外、热调热吃更是一大特色，使凉皮没有了淡旺季之分，一年四季热卖。

培训内容

香辣凉面(凉皮)，酸辣凉面(凉皮)，麻辣凉面(凉皮)，三鲜凉面(凉皮)，肉丝凉面(凉皮)，红油凉面等

培训课程

- 1、凉面（凉皮）的系统讲述；
- 2、凉菜凉面（凉皮）原料的选购；

- 3、凉面（凉皮）食材的预加工；
- 4、凉面（凉皮）味型确定；
- 5、凉面（凉皮）系列味汁的调制；
- 6、凉面（凉皮）加工的基本标准；
- 7、凉面（凉皮）辅料加工的工艺步骤；
- 8、凉面（凉皮）的拌料方法；
- 9、凉面（凉皮）系列调味的须知与运用；

膳学派餐饮培训学校是一家集餐饮美食培训,青岛小吃培训,小吃培训,特色小吃,面点培训,早点培训,早餐培训,烧饼培训,烧烤小吃车,油条培训为一体的专业餐饮创业服务机构,也是目前小吃培训行业里实力强的一家,膳学派小吃培训学校以“弘扬民族饮食文化,丰富人民生活”为己任。“以味道求生存、以信誉促发展”的经营理念,专心致力与饮食文化和小吃培训的传播与推广.本校具有小吃品种齐全、特色的产品,适合各地特色小吃项目学习、且经过单校长和几位大师多年的努力独创了无碱矾香酥大油条,膳学派秘制冒菜,和膳学派香酥馅饼等项目,我们凭借强大的技术研发和品牌运营实力,结合自身丰富的餐饮实战经验,为广大致力于餐饮创业的中小投资者提供专业、科学的服务。

凉皮历史悠久,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——秦镇大米面皮子。冬天吃凉皮你能保暖,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品。《本草纲目》上说:米能养脾,麦能补心。我们一次性收费,随到随学,现场教学,自己动手操作,老师在旁边指导,一对一的讲解,包教包会,管吃管住,让你学会学好学满意,您开业我们老师指导,免费技术咨询升级,终身免费技术支持服务。学不会不收学费,收费合理,莫失良机。