

青岛面食培训，山东面食培训

产品名称	青岛面食培训，山东面食培训
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

济宁哪里有面食培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派面食具有劲道爽滑的口感和健康养胃的特点，膳学派面食营养健康，味道好，深受广大消费者青睐。面条是一种纯手工制作的面食种类，也是中国汉族人发明的面食，还是中国北方城乡独具地方风味的面食名吃

面食的历史，陕西岐山挂面一直享誉中外，它是山西面食的一个分支。清代道光年间，山西稷山县马金定兄弟千里迢迢，去岐山做挂面生意，字号叫“顺天成”，直到今天，岐山挂面还沿用这个老字号。过去的皇家贡品，如今蜚声海外。公元13世纪，意大利著名旅行家马可波罗两次来到山西，沿着“丝绸之路”将面食传入意大利。后来，意大利人也喜欢上了面条，将面条种类发展到了四百多种，大多是空心面，粗者如指，细者如丝。风靡世界的意大利“通心粉”，就在这种背景下产生了。

再一个，从平遥这个历史文化名城来看，山西的商业活动也非常多，这样也给山西面食的形成与发展奠定了基础。再加上山西山多水少，南北温差大，所以也就形成了杂粮多的种植习惯，这也对山西面食的形成立定了一个物质基础。”山西面食品种多、花样多也是人们爱食面的一个原因。即使是一般家庭主妇都能用小麦粉、高粱面、豆面、荞面、苕面做成几十种面食，象刀削面、拉面、揪疙瘩、推窝窝、灌肠等等。如果是到了厨师手里，更是花样翻新，有据可查的面食，在山西就有280种之多。可以这样讲，如果你想品尝一下山西的面食，一天三换样，三个月都不会重样

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）