

日照可以学面食技术，学二送二

产品名称	日照可以学面食技术，学二送二
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

哪里可以学习面食技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

学员经营的牛肉面馆遍布祖国大江南北，生意兴隆！本品选用多髓牛骨，熬成鲜浓原汤，加上爽滑的米粉，再加上红色靓丽的炖肉原汤，配以醇香的牛肉，添上开胃的泡酸菜，点缀以新鲜香葱、香菜，如果您能吃辣，再加点辣椒，一碗热气腾腾、色香味俱全的牛肉粉跃然呈现。

正规牛肉面技术培训-膳学派以牛肉面为基础，精选牛肉、牛杂、牛筋,辅以几十种中草药，熬制出味道鲜美、香气浓郁的汤料，煮出的牛肉面汤汁红亮醇厚、面爽滑韧、牛肉淳正筋道。可调出麻辣和清香程度不同的多种味型，以适应东西南北口味的不同。

山东烩面培训-山西刀削面培训-牛肉板面培训-北京炸酱面培训-烩面是河南、陕西的传统面食，具有营养、滋补、美味的功效，深受广大消费者的喜爱和欢迎，在我们北方地区有着广阔的市场。我培训部的烩面系列是在传统烩面的基础上，应用现代制作方法，配入多种名贵地道中药香料制作出来的。本品克服了烩面的油腻膻气的缺点，具有香味纯正、肥而不腻、汤味鲜美、爽口等特点，极大的提高了烩面的档次和品位。

面食，不仅是一种食物，面食培训更是一种饮食文化，无论南方还是北方，面食一直是人们生活中重要的一部分。学习面食技术一份好的面食手艺，不仅可以让自己和家人享受地道的美食，学习膳学派面食培训还能够凭着努力开一家小店生意红红火火。

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。