

山东泰安烤冷面技术培训，培训认真

产品名称	山东泰安烤冷面技术培训，培训认真
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

山东泰安烤冷面技术培训，培训认真002

烤冷面小吃已经火遍全国的大江南北，是东北极具特色的美食，主要由酱料作为调味剂，可以用鸡蛋，香肠等辅助材料，添加洋葱香菜等，经过铁板的烘烤，涂上自己喜欢的酱料，松软可口酱香扑鼻，吃起来很劲道，非常受大众的喜爱。劲道、美味的烤冷面是如今街头巷尾火的小吃，价格优惠又美味。夏季，大街小巷，步行街等可以摆摊的地方都少不了烤冷面这一特色小吃，烤冷面有碳烤、铁板烤和油炸三种，味道各有差异，我们常见的主要是铁板烤。经过铁板的烘烤，涂上自己喜欢的酱料，松软可口酱香扑鼻。

在琳琅满目的街头小吃中，容易被大众接受，而且能让人念念不忘的美食肯定是东北烤冷面。东北烤冷面，也叫“钢丝面”，它起源于东北，已经走向了全国各地平常人家的餐桌前，代表东北的街头风味。东北烤冷面是人们每天的必备早点，扎根于民间，却别有一番情致在其中。东北烤冷面的制作如下：用冷面皮在铁板上烙至起气泡，打上鸡蛋，铺上烤肠、洋葱、生菜，刷上一层食尚香特制的烧烤酱料，裹起，切成小块即可。

【东北烤冷面培训要点】

- 1、烤冷面原料、配料选取、采购、制作、初加工及保存;
- 2、烤冷面制作方法和流程;
- 3、实践学习烤冷面制作工艺及流程;
- 4、反复练习油温控制，炸制技术;
- 5、烤冷面制作时间及注意事项。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）。

山东省青岛膳学派小吃培训学校，办学以来秉承诚信办学、技术至高的理念，力求来学习技术的每位学员，毕业后都可以安心开店创业，口味不求更好，只求都有创新。希望每位学员开店后生意火爆，开创属于自己事业的小天地！学校以一站式的服务为宗旨，你来学习，其他一切都交给学校，包吃住，*，开店采购渠道及做流动或者开店经营方面需要注意的老师都会一一指导。你只管好好学习老师所教的配方配料，多实践练习，其他一切都交给我们。成功其实很简单！

学习改变生活，技能成就未来，学一门小吃技术，成就一个创业梦。青岛膳学派餐饮培训欢迎社会各界人士前来考察学习！我们所教学的小吃与美食技术，都有着自己独到之处，是你滚动发展，开小吃店创业致富的理想选择。我们相信只有技术是至高无上的，才能保证每一位创业者的成功。

烤冷面是一种经典的夜市小吃。一般来说，用餐只需1分钟左右。早期使用的冷表面是普通的冷表面。生产过程成熟后，使用特殊的冷却表面。

这种特殊的冷却表面比市场上常用的普通冷表面更薄更柔软，可以直接食用。

制作油炸和冷面的方法很简单，并且可以使用辅助材料如鸡蛋和香肠，主要用作调味汁。铁板烤制的冷面可以加入鸡蛋，香肠，蔬菜等，经过铁板烘烤后，涂上你喜欢的酱汁，柔软可口的酱汁，而且很坚固，很受大众欢迎。

培训内容

- 1.烤冷面所需设备的认知和使用方法；
- 2.烤冷面所需食材的挑选及原料讲解；
- 3.烤冷面的全套制作流程和配方详解；
- 4.烤冷面酱料的制作方法；
- 5.烤冷面烤过程中时间和手法的掌握。

正规公司资质，靠学员口碑发展。

- 2.技术不是靠嘴说，我们用味道来证明！
- 3.全程实际操作，保障学员学习质量！
- 4.包教包会，3年内免费复习，提供住食宿！
- 5.为你讲解做店铺运营管控和经营策略。