

广州越秀正宗热干面培训学习

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 广州越秀正宗热干面培训学习 |
| 公司名称 | 广州食为天餐饮管理服务有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412 |
| 联系电话 | 13724535757 |

产品详情

广州越秀正宗热干面培训学习就来食为先，食为先热干面培训名师现场一对一手把手实践教学，热干面，面条事先煮熟，过冷河和过油的工序，再淋上用芝麻酱、香油、香醋、辣椒油等调料做成的酱汁，增加了多种口味，吃时面条爽滑有筋道、酱汁香浓味美，让人食欲大增。

食为先热干面技术培训内容：

- 1、热干面制做前期准备；
- 2、热干面汤底制作、香油制作等；
- 3、各种调料的认识及采购信息；
- 4、店面选址及经营管理技巧；

热干面是武汉出名的小吃，是中国十大面条之一，很多武汉人都把热干面作为早餐的好选择，很多来武汉旅游的人都会吃热干面，离开之后，还是会想起武汉的正宗热干面。热干面是不同于凉面和汤面的，面条煮熟后，过冷过油，加上配料，拌一下吃，香味浓郁，诱人食欲。热干面具有面条筋实，清爽有劲，色泽淡黄油润，香味浓郁可口之特点，令人食之上瘾，回味无穷!热干面在市场上的前景是很广阔的，是很多人都选择投资的一个项目。

吃时面条有筋道、酱汁香浓味美，让人食欲大增。是大众饮食日常中需要的多种口味，吃时面条纤细有筋道、酱汁香浓味美，色泽黄而油润，香而鲜美，有种口的辣味，是配方，诱人食欲。热干面是武汉特色汉族小吃。它与北京的炸酱面、河南的烩面、山西的刀削面、四川的担担面，同称为五大面食。面条纤细根根有筋力，色泽黄而油润，滋味鲜美。

广州越秀正宗热干面培训学习尽在食为先，食为先有专业技术老师亲身授课，手把手教学，无论有没有基础都能学会，而且还能免费品尝味道，觉得满意后再交费学习。食为先提供全程的技术指导，从选址开始到新店开张，会有专业人士全程参与指导，让您无后顾之忧。