

北京正宗臊子面培训学校-传授讲解

产品名称	北京正宗臊子面培训学校-传授讲解
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	21.00/次
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

臊子面是中国陕西省的特色传统面食之一、是西府小吃，以宝鸡的岐山臊子面为正宗。在陕西关中平原及甘肃陇东等地方流行。臊子面历史悠久，其中含有配菜比如豆腐，鸡蛋等，做法简单。臊子就是肉丁的意思。对于陕西人来说，臊子面的配色尤为重要，黄色的鸡蛋皮、黑色的木耳、红色的胡萝卜、绿色的蒜苗、白色的豆腐等材料，既好看又好吃。

一碗合格的臊子面应该具有“面白筋光，油汪酸辣香”的特点。面条细长，厚薄均匀，臊子鲜香，红油浮面，汤味酸辣，筋韧爽口，老幼皆宜。臊子面在关中地区有其非常重要的地位，在婚丧、逢年过节、孩子满月、老人过寿、迎接亲朋等重要场合都离不开。

实战项目讲解授课承诺：老师一对一现场教学，传授核心技术，所有食材学员均可在当地自行采购，真正实现独立经营、学员亲自操作，老师一对一指导，学习氛围轻松和谐、所有项目均为一次性收费，学员还可以带一人学习。一共二人，一人的钱，二个人学。

《教学模式》

先品尝试吃，感觉口味是否满意，教学技术配方，传授制作手法学习全套的技术。

培训授课课程实操：

- 1.讲述的臊子面发展史及基础理论知识。
- 2.和面的技术与技巧.
- 3 臊子面的擀法与技巧并进行实操
- 4.各种臊子及汤的制作。
- 5.拌面及炒面的技巧与方法。

6.所需工具与设备的采购途径和要求。

7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

每天9：00-17：00全天授课，随到随学，时间不限。学员自己操作实践，边学习边操作，包教会

北京品味轩餐饮培训公司教学老师：张老师

北京品味轩餐饮培训教学地址：北京朝阳小红门桥城环城创意园