镇江牛肉板面技术 一对一包教包会

产品名称	镇江牛肉板面技术 一对一包教包会
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

牛肉板面技术培训，正宗牛肉板面学习

学牛肉板面，主要的关键，就是学到好味道，并能真正的掌握板面技术。那牛肉板面培训到底哪里好呢？

这其实需要你自己去对比，想学到好味道，就应该不辞辛苦，多去几家教板面的地方，亲自品尝味道。

另外找到师傅学板面时，也要考虑是不是真的能，学到真技术？现在很多板面生意不好，很多原因是，做出味道和自己师傅不一样。（板面难的就是炸底料，和面以及兑汤相对比较简单，而底料味道受过程、火候、时间、程度、细节、耐心、经验等多重因素影响）

牛肉板面

人们都知道板面店想要长久红火，有一个专业的词叫做品质标准化，也就是味道要好，并要持久好，这样才能增加顾客粘性，产生复购率。而有的人学板面，学了个半吊子，味道忽高忽低，找不出原因，甚至和自己师傅味道，明显差距。这样的店迟早赔本倒闭。

所以学板面时，不要听一些师傅3_5天就能学会，一些师傅只会在乎你的学费，不会在乎你回去后，是否挣钱是否赔本。在此也劝诫学板面的人，一定慎重，对自己负责。学板面时，不要把学费，先全部给师傅，以防不好好教。熬料也要坚持熬制5锅以上，不要以为看别人熬料就能学会，而且自己每熬的一锅料，都要亲自尝味道，查找不足。当然学员多时，师傅不会让你多熬，只会让你多看，因为一大锅料成本一千多。但你要想想以后是开店的，不是游玩的，该厚脸皮时就厚脸皮，不行的话，先20斤油的小锅练习。

学板面就是开店赚钱的，不要着急回家，硬着头皮也要坚持学一个星期以上。另外还有店面实习也不能少，在店里多动动手，别光站着。牛肉板面培训哪里好？还要学板面时，找老实、好相处的师傅，还有找做时间久的板面店。

膳学派牛肉板面培训创业项目以自身丰富的实践经验，专业的食品研制配方，高素质的专业技术管理人才，完整规范的经营管理理念为指导，为客户创造出优质的产品，研制出一系列风味且符合国人口味的产品，为消费者提供营养、健康、美味的食品，满足每一位投资者与消费者的需求，从而增强市场竞争力。膳学派专业为创业者提供美食技术，我们为广大创业者提供的只是一个致富的机会。来我们膳学派学习，一对一小班授课，保证每个学员毕业都能成功的开店，独立的经营。膳学派郑重承诺：先品尝，后学习，包教包会，吃住免费，学期不限，学满意为止。精心传授全套制作工艺及配方，学不会退全部学费。提供经营方案，指导开店，确保开店成功。

牛肉板面特色小吃的口味关键在于那里边的几十种的配料，每一种料子都是经过师傅精心选择的，还要讲究做料的程序和火候，大火也不行，小火也做不出香味。每个阶段的用火都是不同的。面汤中熬制多种材料还可以清澈见底，面条内配上青菜，红/白/绿三色让面条看着更有食欲，所以才得以美名。牛肉板面源于安徽太和，面光滑劲道，汤浓味好，咸鲜香辣袭人。料由20多种香料、辣椒、牛肉、牛油等经精心熬制而成。淮南的做法是把干红椒用温油炸至半糊（偏糊一点），然后把卤牛肉、卤过牛肉的汤一直倒进辣椒和油里，大火煮开后慢火焖，煮到入味。做好以后较好吃的就是那个辣椒 。