

无锡刀削面技术学习，刀削面的做法

产品名称	无锡刀削面技术学习，刀削面的做法
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

刀削面技术这里教的好啊

山西刀削面因其风味独特，驰名中外。刀削面全凭刀削，因此得名。用刀削出的面叶，中厚边薄。棱锋分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，深受喜食面食者欢迎。它与北京的炸酱面、河南的烩面、湖北的热干面、四川的担担面，同称为中国五大面食，享有盛誉是山西美食较具代表性的美食之一

学习正宗的小吃技术，保证让学员能学有所成，学有所用。刀削面是山西日常喜食的面食，因其风味独特，驰名中外。刀削面全凭刀削，因此得名。用刀削出的面叶，中厚边薄。棱锋分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，深受喜食面食者欢迎。在山西各地的刀削面中，出名的莫过于大同的刀削面，可称“面食王中王”。刀削面对和面的技术要求较严，水面的比例，要求准确，一般是一斤面三两水，打成面穗，再揉成面团，然后用湿布蒙住，饧半小时后再揉，直到揉匀揉软揉光。

培训课程：

- 1.讲述发展史及基础理论知识。
- 2.和面的技术与技巧。
- 3.面的技术与技巧。
- 4.肉的卤制方法。
- 5.高汤的制作流程与方法。
- 6.拌面的制作方法与销售技巧。

7.杂酱的制作流程和方法

打工不如创业，新乡市藺氏小吃培训学校，拥有多个小吃项目。为小本创业的人士打造一个全新的平台，让你稳赚财富人生！目前藺氏小吃技术正在全新升级，我们会根据目前市场上的发展情况,及时的跟进市场潮流,把握市场发展方向,并且根据学员的市场需要进行口味调整，让每一个学员开店过程中,都能合理的搭配品种,同时提供原料和设备，一站式保姆服务，确保您创业无忧，已经成功的让上万名学员成功开店。小吃是所有餐饮里面利润较高的项目，只要不拍吃苦，就大有“钱“途。