

热干面技术培训 一对一教学

产品名称	热干面技术培训 一对一教学
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

热干面技术培训，一人就能操作

在哪里培训热干面，热干面是湖北省武汉市的汉族特色小吃，热干面的面条纤细，根根有筋力，色泽黄而油润，滋味鲜美。拌以香油、芝麻酱、富清鲜辣味粉、五香酱菜等配料，色香味俱全。武汉热干面与北京的炸酱面、河南烩面、山西的刀削面、四川担担面同称为中国五大名面。可谓享誉全国乃至世界。膳学派小吃培训学校的热干面是以鲜面、鲜汤、鲜浇头为特色，严格按照秘制配方的比例配制而成。加上特色浇头和靓丽色彩搭配，能够使整碗面达到营养丰富、色艳味美、汤浓而不腻、鲜香扑鼻。

我校热干面既不同于凉面，又不同于汤面，面条事先煮熟，过冷和过油后，再淋上用芝麻酱、香油、香醋、辣椒油等调料做成的适合个人口味的酱汁，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。本校所有课程都是实操，可以缩短很多时间，而且学出来的效果和师傅做的是一样的。毕业后需要开店的原料在当地便可购买，不受本部的限制，毕业后你所学的技术配方单也会传授给你，学员们只要按照配方单上的原来名称在当地便可买到。

膳学派餐饮小吃培训学校所有培训都从选材开始，一步一步，每一个细节的培训；再到制作，制作过程的操作方法，时间，火候，颜色，技巧等一一讲解，现场回答学员在操作时的疑问；再到出品。您自己现场操作的整个过程，老师都会一一指导。只有这样的培训方式才会使你学的更快,掌握的更好！

真心、热心、细心、贴心，让学员学习美食的同时，享受珍味阁的“四心服务”