

临汾拉面技术包教包会

产品名称	临汾拉面技术包教包会
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

西北地区人都喜欢吃面，在西北的城市行走，大街小巷都有面馆。总体来说，拉面和西安特色面食居多。因此很多创业者或者夫妻俩会选择开一家面馆去创业，民以食为天，食以味为首。学习一门专业地道的技术很关键。拉面培训学校和公司很多，膳学派餐饮培训学校是一个不错的学习基地；

拉面凭仗它:肉烂而香、面细而长、汤浓郁而纯香为特征再加上它:1清(汤要清)2白(萝卜白)3红(辣椒油要红)4绿(香菜蒜苗要绿)5黄(拉出的面条要黄)构成鲜明的颜色比照愈加诱发人的胃口吸引广阔门客前来品味,由此也得到大家的认可和青睐,使得拉面众所周知 人人皆知，人人爱吃。学拉面过程：从较根底的和面，揉面、拔剂子、拉面学起，根底学好后，进行煮汤，煮肉、调汤的配方传授，和新型绿色拉面剂的运用及炸制辣椒油的制作方法。拉面：选面 - 和面 - 醒面 - 溜面- 拉面 - 煮面牛肉的卤制，清汤、红汤的制作工艺，中心调汤工艺等等。 每一步都是重点，大意不得。

膳学派做出正宗美味的小吃，金杯银杯不如学员口碑，学期短，针对性强，专业指导，学费低。给更多的人员、打工族、想创业人士搭建一个创业平台，能使每位创业者，通过我们培训来实现梦想。给别人打工，不如学一门手艺，学手艺就来膳学派！