

邯郸炸酱面技术包教会

产品名称	邯郸炸酱面技术包教会
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

炸酱面技术包教会

传统面食在现在这个时代里发展的也越来越好，因为符合国人的饮食习惯和喜好，在市场上就很受消费者的喜欢。炸酱面是中国的传统面食，相信很少人会轻易拒绝它的美味。炸酱面是由蔬菜和炸酱拌面条而成，因其制作简便、口感丰富，所以传遍大江南北，还被评为中国十大面条之一。那么，正宗炸酱面培训学校哪里有?我们一起来看看。

正宗炸酱面培训学校哪里有

【培训品种】

老北京炸酱面

【培训要点】

- 1.讲述炸酱面的发展史及特色特点;
- 2.参观炸酱面的制作流程;
- 3.泡面及熬制卤汤，炸酱面干面发泡及烫面的技巧;
- 4.红油制作，香脆花生、香脆黄豆制作;
- 5.肉沫、炸酱炒制技术;
- 6.调味配料、炸酱的制作;
- 7.肥牛、肥肠、羊肉、荷包蛋炸酱面制作方法;

8.肉质、高汤、鲜汁等材料的保管及存放方法。

炸酱面美食起源于北京，经过一段时间的发展积累了不少客源，销量是很可观的。炸酱面项目能够发展迅速主要是因为产品的美味，在市场中引起了好的反响。对于膳学派炸酱面项目来说，品质一直都是所追寻的目标。在发展过程中注重产品，才能一次次升级口味，不断增强美食实力，市场的知名度也在逐渐提高。

膳学派培训总部注重吸收项目先进的管理方式及经营理念，培养和发展自身的核心竞争力，竭力追求精益求精的产品质量及服务，提升公司品质，满足不同学员的需求，培养专业型人才。

经过上面的介绍，相信大家已经了解到膳学派炸酱面这个项目的优势和发展前景，如果感兴趣请留言留言联系。