

菏泽可以学习油泼面技术

产品名称	菏泽可以学习油泼面技术
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

油泼面技术来青岛膳学派小吃培训学校 配方流程包教会

油泼面是传统特色面食之一，又叫扯面、拽面、抻面、桢条面、香棍面等，起源于周代。以陕西油泼面较为。

油泼面是一种很普通的面食制作方法，将手工制作的面条在开水中煮熟后捞在碗里，将葱花碎、花椒粉、盐等配料和厚厚一层的辣椒面一起平铺在面上，用烧的滚烫的菜油浇在调料上，顿时热油沸腾，将花椒面、辣椒面烫熟而满碗红光，随后调入适量酱油、香醋即可。也可另外加入腊汁肉、西红柿鸡蛋等搭配食用。

教学方式：专业老师一对一教学，手把手指导，现场进行参观，优先品尝口味满意后在考虑学习，随时随学的教学模式住宿问题：北京品味轩培训公司将统一提供住宿，进行统一安排

培训时间：我们不限制学员的学习时间，直到学员学会为止，随到随学

学习时间：早9：00到——晚5：00随到随学

现如今市面上各种小吃美食，各种美食在各个城市的街头都很容易见到，也赢得了许多消费者的喜爱，与此同时许多的创业者也都发现了商机，尤其在好一点地段的小县城，很多创业者都开上了豪车，发家致富，为了帮助更多的创业者们能够更好的经营一家属于自己的小吃店，技术是重中之重，就需要我们每一位都良好的掌握好技术，以及一些如何经营自家的小吃店的相关知识。