

晋城油泼面技术 一对一教学

产品名称	晋城油泼面技术 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

油泼面专业培训，手把手教程

陕西特色的面食油泼面基本上陕西家家户户都会做的一道美食，用料简单做法讲究，扯上一万面条，撒上葱姜蒜和陕西本土辣椒，浇一勺热油，一碗香气喷喷的油泼面就做成了！

油泼面历史悠久，距今已有3000多年的历史了，是陕西人喜欢吃的面食之一。大街小巷到处都是，随便一个面食餐馆都有油泼面的身影！看着简简单单的用油一泼，看似无味，食之香气四溢，再加上小葱（蒜香）那真是口味！

膳学派小吃培训中心所传授的项目投资小、技术好、风险低、利润高、见效快、收益稳、经营方式灵活。既可固定开设项目，也可流动经营。秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念以市场需求为导向，综合把握市场，大力发展传统风味小吃系列，以随到随学、循环授课、实际操作、手把手教、包教包会为宗旨，“一切为了学员，为了学员的一切”为基本原则，积极进取，勇于开拓，不断创新，使其得到了各地学员的一致认可。

油热滚烫的菜籽油浇在面的葱花和秦椒辣椒面上，“吡啦”一声，辣椒立马炸出红油，慢慢渗进每根面条里，随即一拌，香气四溢，让人欲罢不能。很多人看着看着直接撇下电视，走走走，吃油泼面走！可见，油泼面该有多生动，多诱惑人了。

开油泼面店面，不用走合作自己小本创业即可，到膳学派来学习不仅可以学到完整技术，还有一手实操能力，不耽误经营。有师傅做指导，再加上自己实操练习，三五天的时间就可以学好。

膳学派现面向全国海内外招生培训（北京市、天津市、河北省、山西省、内蒙古、辽宁省、吉林、黑龙江、上海市、江苏省、浙江省、安徽省、福建省、江西省、山东省、河南省、湖北省、湖南省、广东省、广西、海南省、重庆市、四川省、贵州省、云南省、西藏、陕西省、甘肃省、青海省、宁夏、新疆、香港、*、台湾省），边远地区不方便来人的，我们开展远程视频教育培训，确保成功。

培训教学流程：

- 1、面条的制作原理
- 2、和面比例，和所需原材料
- 3、实践动手操作和面手法
- 4、煮面的时间把握，出品，装碗的注意事项。
- 6、油泼面的定位和经营技巧。

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，有鲜香味、酸辣味、香辣味。