

辽宁教学砂锅土豆粉的学校

| | |
|------|------------------|
| 产品名称 | 辽宁教学砂锅土豆粉的学校 |
| 公司名称 | 北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 北京市朝阳区小红门路城环城创意园 |
| 联系电话 | 13263370818 |

产品详情

土豆粉是一种的传统小吃。起源于明朝宫廷，明亡后传入民间。因口味独特赢得世人称赞，流传至今，成为中华一代名吃。相传明朝御厨将土豆选料提粉、配料打芡、育香和面、沸水漏条、冷浴晾制，终制成了土豆粉这一新面食，下面就来看怎么学土豆粉技术吧。

土豆粉做法培训

1准备好所有的食材。砂锅土豆粉的做法步骤

2青菜洗净切条，金针菇去老根，香菜切段，蟹棒切段。砂锅土豆粉的做法步骤

3砂锅加入纯净水，加入一大勺香辣酱。砂锅土豆粉的做法步骤

4再加入一勺麻辣鲜粉。砂锅土豆粉的做法步骤

5加少许糖。砂锅土豆粉的做法步骤

6放入黄豆芽煮至。砂锅土豆粉的做法步骤

7另取一个锅水烧开放入土豆粉煮上3-5分钟。砂锅土豆粉的做法步骤

8然后过凉水至土豆粉变透明备用。砂锅土豆粉的做法步骤

9豆芽煮上5-7分钟后，加入金针菇，青菜，蟹棒继续煮上2分钟。砂锅土豆粉的做法步骤9

10在放入土豆粉。砂锅土豆粉的做法步骤

11加盐，鸡精，香油调味。砂锅土豆粉的做法步骤

12放入香菜煮开。

市场分析：

- 1、流动经营，无需店面：例如商业街、步行街、学校、车站、居民区、旅游景点等；
- 2、街边店经营，临街门面：例如商业街、步行街等；
- 3、店中店经营：例如大型商场、写字楼、办公楼等；
- 4、连锁经营：购几台设备，自己掌握配方，雇人营业，利润提成

北京品味轩餐饮项目优势

1. 适应年龄范围广，18岁到65岁，男女都可以学习；
2. 时间自由：寻找项目独立创业者，有工作增加副业者，已经退休的老人；
3. 创业门槛低：即使是零基础没有经验的学员，学完即可创业挣钱；
4. 应用范围广：可以改善自己的生活品质，也可以开店挣钱；
5. 市场空间大：餐饮行业不分男女老少都喜欢吃，需求量大。
6. 先品尝后学习，需提前跟我们预约您需要品尝学习的产品。

培训地址：朝阳区-小红门

想要学习可以联系北京品味培训中心刘老师

北京市乘车路线：

北京站：地铁2号线（北京站内环线上车崇文门下车）换乘地铁5号线（崇文门宋家庄方向上车-宋家庄站下车）换乘亦庄线（宋家庄次渠方向肖村站下车-D西南口出）换乘352路到七十一中下车即可

北京西站：地铁9号线（北京西郭公庄方向上车-六里桥下车）换乘地铁10号线（六里桥上车外环方向分钟寺下车-B东北口出）换乘352路（分钟寺上车-七十一中下车）