

学烤面筋技术价格 ，烤面筋培训正规学校

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 学烤面筋技术价格 ，烤面筋培训正规学校 |
| 公司名称 | 武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司 |
| 价格 | 800.00/项 |
| 规格参数 | 公司名:英佳尔餐饮技术培训基地 学习方式:一对一实战实操训练学习 优惠:学费享受创业补贴全额返还 |
| 公司地址 | 武汉市洪山区珞喻路446号洪山科技创业中心B座5楼 |
| 联系电话 | 027-87584041 15871728280 |

产品详情

学烤面筋技术价格 ，烤面筋培训正规学校

面筋，富含植物蛋白，营养丰富，口感筋道，很有嚼劲。烤面筋是将专用原料经过特制而成形的弹簧（螺旋状）的形狀的食物坯料，穿入子，经过调味处理烤制或炸制而成的美味小吃。加工烤制过程香气四溢，令人垂涎三尺。成品色鲜味醇，口感似肉非肉。一串色泽金黄红亮的烤面筋吃到嘴里油滑松软，麻辣鲜香，食之口齿留香，回味悠长.....，烤面筋，食者难忘，令人上瘾。

英佳尔烤面筋培训特色：老师一对一手把手指导，仿真实操培训间实战实操培训，200多家连锁店供学员借鉴学习，让您跟着成功创业者学习，让创业变得简单轻松。技术包教包会包满意，学习期间免费提供中餐和住宿，学费享受政府补贴让您低成本创业。技术终身免费升级，全国连锁机构供您选择学习或复习让您后顾之忧。

学烤面筋技术价格 ，烤面筋培训正规学校

烤面筋培训内容：

面筋制作 原味烤面筋 香辣烤面筋 麻辣烤面筋 奇香烤面筋 BT烤面筋 跳跳面筋 平烤面筋 波浪烤面筋 香辣鸡翅 奥尔良烤翅 新疆烤羊肉串 烤猪肉串等

烤面筋培训要点

- 1.培训烤面筋原材料的选择、初步加工；
- 2.烤面筋设备和器具的认识与使用维护；

- 3.培训烤面筋原料的加工处理和面筋做法；
- 4.培训无烟烤面筋技术；
- 5.培训烤面筋风味粉和风味酱制作技术；
- 6.烤面筋各种调料的认识及采购信息；
- 7.烤面筋店面选址及经营管理技巧。

烤面筋培训增值服务

- 1.找店服务、店面布局、装修指导。
- 2.产品艺术图、菜单设计、广告设计。
- 3.提供千家成功店铺供您参考。
- 4.代理招生，做分导平台必将增值。
- 5.地域保护，保持区域竞争力。
- 6.提供千家成功店铺供您参考。
- 7.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。
- 8.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。