

# 郑州王师傅烤面筋培训 烤面筋的做法 烤面筋的制作方法

产品名称	郑州王师傅烤面筋培训 烤面筋的做法 烤面筋的制作方法
公司名称	河南郑州风味小吃培训中心
价格	200.00/普通
规格参数	
公司地址	郑州市金水区天明路与群英路交叉口
联系电话	0371-56796991 15803825957

## 产品详情

王师傅电话：158 0382 557 培训费用：200元 郑州哪里能学习烤面筋技术烤面筋培训烤面筋做法  
郑州烤面筋的做法 山东面筋培训哪家便宜 湖南麻辣烤面筋制作方法 山西椒盐烤面筋培训哪家好 王师傅  
烤面筋是今年郑州市场上最流行的小吃，每个摊点都是生意特火爆，大有压过烤肉串的架势。面筋富含  
植物蛋白，营养丰富，口感筋道，有嚼劲，把特制的烧烤专用面筋做成各种形状，放入特制的调料中腌  
制，并串成一串，然后在火上烧烤。在烤好的面筋上再刷上特制的调味酱，撒上各种口味的撒料.....色  
鲜味醇，口感、味道绝对可以和烤肉媲美。烤面筋的烹制方式多样，可以烤着吃，也可以炸着吃，味道  
同样鲜美。由于专用烧烤面筋的制作和成型对好多人来说是个秘密，因此这个项目在很多地方市场还  
是一片空白，绝对是一个淘金热点。王师傅将这项技术200元转让这两项热门烧烤技术，主要包括以下项目  
：【臭豆腐臭干子】培训【杂粮煎饼培训】学习臭豆腐杂粮煎饼可免费送烤面筋技术的制作方法  
烧烤专用面筋的制作工艺 面筋的腌制进味方法 面筋的烤制工艺 各种口味的腌料配方  
各种口味的专用调味酱的配方 不同口味的外用洒料的配方 地址：天明路与群英路交叉口，坐B1/B10/B  
11/B20路到天明路与农业路站下车，往北第一个T字路口就是，坐91、61、41、22路到天明路与群英路站  
下车