

郑州烤面筋怎么做好吃烤面筋的制作技术那里教得好【王师傅】

产品名称	郑州烤面筋怎么做好吃烤面筋的制作技术那里教得好【王师傅】
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

电话：158 0382 5957 郑州烤面筋怎么做好吃烤面筋的制作技术那里教得好【王师傅】学烤面筋学费：【200元】你只需两百元，就可自主创业，做到投资小见效快，好操作等特点郑州面筋培训哪家信誉高烤面筋的制作做法郑州烤面筋培训哪家好王师傅麻辣烤面筋制作方法 学习烤面筋技术，一天即可掌握，无论您以前有没有经验，是否从事过小吃业，男女老少1~2人均可轻松操作。投资设备用具总成本200~500元即可。最佳经营地点是：超市、网吧、小区、商业区、步行街、学校、大排档、夜市等人口流量较大的地方。请相信，这是特色休闲小吃中又疯狂火爆项目，善于把握机会的生意人绝不会错失良机！

烤面筋所用工具的介绍；2、烤面筋原料的采购信息；3、面筋食品的初加工成形；

4、烤面筋的工艺流程；5、烤面筋加工制作之要点；6、烤面筋撒粉料的使用；7、烤面筋各味汁的调制
培训方式 1、常年培训，随到随学，包教包会；2、不限时间，节假日照常培训；

3、真材实料、亲手操作、现场直观、掌握为 地址：河南郑州市天明路与群英路交叉口，坐B1/B10/B11/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