

榆次、介休、平遥、灵石、古交、教烤面筋技术，烤面筋培训加

产品名称	榆次、介休、平遥、灵石、古交、教烤面筋技术，烤面筋培训加
公司名称	山西万事通城乡致富技术推广中心
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	山西省太原市和平南路下元公交站对面
联系电话	0351-6110076 15536876691

产品详情

山西万事通城乡致富技术推广中心2012年金牌项目.市场前景：烤面筋是地方名吃，因其富含植物蛋白，营养丰富，口感筋道，有嚼劲，油滑松软。麻辣鲜香。即辣又香。吃后口齿留香，回味悠长，而深受人们的喜爱，迅速发展全国各地，并逐渐成为烧烤行业最有发展潜力的项目之一。技术优势：万通小吃培训学校技术研发部在正宗西安烤面筋技术的基础上，结合我校多年的烧烤技术经验，精益求精，研制出了独树一帜，适合全国各地美食者口味的烤面筋技术，烤面筋专用调味酱，有麻辣味、香辣味、咖喱味、蒜茸味孜然味原味等多种口味，适合各种人群食用。将特制的烧烤专用面筋做成各种形状，放进精心配制的香料中腌制30分钟，并串成整串，用火加以烤制。在烤制好的面筋上涂上醉香园特制调味酱，并配以各种口味的香料，顿时香气四溢，其香味可以远飘几十米，令人垂涎三尺。成品色鲜味醇，口感好，一串串色泽金黄鲜亮的烤面筋吃到嘴里油滑松软，麻辣鲜香，味道可与各种烤肉相媲美，可谓烧烤食品中的极品。烤面筋制作的关键在于面筋的加工，和制作凉皮的做法有所不同，因为烤面筋还要加工成型，穿制成串，所以烤面筋坯料要求比凉皮面筋更要劲道，有韧性才行。利润分析：烤面筋每串成本在2毛钱，烧烤、酱料成本1毛钱，市场售价是1元钱，只要能做出正宗的口味，每天的利润还是很可观的。网址；www.sxwtkj.com