

专业冰糖葫芦技术培训手把手教课

产品名称	专业冰糖葫芦技术培训手把手教课
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

冰糖葫芦又叫糖葫芦，在东北地区被叫作糖梨膏，在天津被叫作糖墩儿，在安徽凤阳被叫作糖球。冰糖葫芦是中国汉族传统小吃，它是将野果用竹签串成串后蘸上麦芽糖稀，糖稀遇风迅速变硬。北方冬天常见的小吃，一般用山楂串成，糖稀被冻硬，吃起来又酸又甜，还很冰。来新乡食味源培训学校,口碑好技术,包吃住,不限时间,随到随学,欢迎您来我校考察学习!冰糖葫芦又叫糖葫芦，在东北地区被叫作糖梨膏，在天津被叫作糖墩儿，在安徽凤阳被叫作糖球。

食味源冰糖葫芦老少皆宜，它具有开胃、养颜、增智、疲劳、清热等作用。冰糖葫芦酸甜适口，老少皆宜，它不仅好吃,而且还十分好看，红彤彤的山楂果按大小排列穿在竹签上,外面晶莹的糖稀,出售它的人往往把一只只糖葫芦串插在的模型上,象一棵结满硕果的小树，煞是诱人。早些年在北京春节的庙会上，还时常看到串的长长的糖葫芦，足有百十来个，被红红的果实压弯了的竹签子，拿在手种一颤一颤的，便了节目的热闹的。

食味源冰糖葫芦品种：原味冰糖葫芦；巧克力冰糖葫芦、新鲜的水果类、豆沙冰糖葫芦；瓜子仁冰糖葫芦、葡萄干儿冰糖葫芦、蜜枣冰糖葫芦；桔子冰糖葫芦；香蕉冰糖葫芦；西红柿冰糖葫芦；金桔冰糖葫芦等10多个品种口味,你在这学习这些可以帮你提供糯米纸厂家牛皮包装袋厂家全部服务；包你生意无忧。