

糖葫芦技术培训 冰糖葫芦教学中心

产品名称	糖葫芦技术培训 冰糖葫芦教学中心
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

食味源冰糖葫芦生产工艺经过几年的大胆创新，从配方、配料、熬糖等关键环节上进行研究创新，研制出不化糖葫芦，夏天可比传统时间多6-8倍时间不化糖，冬天比传统多10-15倍的时间不化糖，并且完全保留了山楂原有的香甜自然，酥脆可口。在技术含量上打破了传统的粘牙、化糖、糖衣不脆的难题。

食味源冰糖葫芦特点是：是入口酥脆、有一种浓浓的蜂蜜味和天然的薄合糖,果香味，不限教学时间，学会为止！要达到这种效果，熬糖是较关键的，熬的时候一要注意火候，火候不到容易发粘，吃时会沾牙；而火候太大，不仅颜色重且吃起来发苦。

咱们小吃传授的经典小吃有百余种，所传授的各项名吃都有咱们自己的独到之处。不会为了自身的利益，而牺牲教学质量，口味非常地道，不滥竽充数，能教的项目口味肯定不错，口味没把握的项目，也不教，我们的目标就是：绝不让口味成为开店失败的原因。教一个人的学费可以两个人过来学习。后期指导长期免费。名吃汇现火爆招生中早学早致富。现在学校搞活动，学2项送1项。