

四川麻辣烫技术培训，正宗湘味轩麻辣烫培训

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 四川麻辣烫技术培训，正宗湘味轩麻辣烫培训 |
| 公司名称 | 长沙湘味轩小吃培训 |
| 价格 | 600.00/2 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 长沙市星沙汽车站旁尚都花园城7栋2楼整层 |
| 联系电话 | 0731-83870593 18390902086 |

产品详情

走在各地夜市的大街小巷，我们随处可见大大小小的麻辣烫串串香店子，红漆的矮方桌、小凳子和热气腾腾的一锅红汤.特别是夜幕降临，那一家家麻辣烫、夜市摊点等人头攒动，热闹非凡.凡是天上飞的、地下跑的、水里游的、树上结的等无不可烫，无不能涮.能赚钱且生意红火的项目在一个地方很快就会被人模仿.海带、土豆、肉片、羊肉、花菜、莴笋、毛肚、香肠、鱿鱼、冬瓜、黄腊丁、贡菜、海白菜、魔芋、黄花、藕、空心菜、排骨等等无论荤素，几毛钱一串，朋友家人三三两两围着小桌，各拿一大把自己爱吃的串串煮进锅里，煮菜的空档，还可以嗑嗑瓜子、喝喝冰冻啤酒、聊些天南海北，难怪麻辣烫串串香经久不衰了.“我们的麻辣烫”把握这一时代脉搏，大胆探索实践，综合了麻辣烫、串串香、火锅、涮烫、涮羊肉等的优点与精华，采用中香料药材和天然植物配方，把熬制的“奇味香料”与“鲜香汤”共同调兑，再直接放入各种荤菜素菜，短短几分钟就能食用，既能象小火锅一样几个人围在一个桌子上涮着吃，又能象烧烤那样穿成串烫熟让人一把把地拿着吃，还能给客人装成一碗碗的带走吃.去掉了火锅、麻辣烫、涮锅等食品中的口味单一、噪辣、油腻、上火等缺点，其特色是涮过的食品奇香四溢，滑嫩甘甜，柔软鲜香，清爽适口，油而不腻，爽口又爽心，越吃越想吃.

学费600元

一技在手，终身受益，自己创业，才不会受制于人，“自古道”民以食为天，投资小吃行业是最被看好的创业行业。长沙湘味轩小吃培训中心郑重承诺：包教包会；学会为止；味道满意再学习！随到随学；学不会不收费；同时多个人学习也只收一样的学费，后期指导长期免费。培训品种繁多！欢迎电话咨询

！