

手工凉皮培训 长沙手工凉皮培训班

产品名称	手工凉皮培训 长沙手工凉皮培训班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

手工凉皮培训 长沙手工凉皮培训班

手工凉皮培训的特点：

1.味道香：

凉皮香不香关键在辣椒油!手工凉皮的辣椒是选用优质线椒，并配以二十天然种香料，采用独特的方法自制成。辣椒油色红味美，香气四溢，令人垂涎欲滴，品尝者赞不绝口!

2.口感劲道：

凉皮筋道、爽滑，口感好，香味突出!经过多年的实践和潜心研究，探索出一套独特的凉皮制作方法，保证了凉皮的香美爽口，凉皮是绿色食品，不含任何化学物质，例如：硼砂、硼灰、拉面剂、食用胶、吊白块。凉皮做好后，晶莹剔透，可以在空中随便抖，不断不裂不开口加上数种蔬菜及多种香料的调配，使凉皮营养丰富，色、香、味具佳，成为消费

者喜爱的美味佳肴。吃一次回味无穷，回头客络绎不绝!

3.颜色漂亮：

凉皮的辣椒油制作极其考究，制作辣椒油时温度一定要把持好、多少度加什么料，加多少克都有明确规定，选用优质菜籽油以及多种调味料，将秘制材料加入中，上火加热反复熬制而成，其色泽红亮，辣香诱人，因而调出来的凉皮红艳如火，清香扑鼻，酸辣爽口，再佐以豆芽、芹菜黄绿相间，堪称好。

长沙曾食坊手工凉皮技术培训，蔬菜凉皮夏秋冬都可吃，美味又自在，能保鲜，没有油腻。安全卫生、口味纯正，色香诱人，一年四季美味不断!水晶芝麻凉皮你值得拥有!一人一份的分餐制，实惠不贵，价格优惠更实惠，美味不打折!营养丰富，味道百变，所有调料，均由曾食坊培训学校的老师们共同研制而成，再配以十几味配料，香而不腻、辣而不燥、麻而不呛，吃在嘴里，嘴里香，吃到心里，心里爽，香味独特，味道百变!

长沙曾食坊凉皮培训主要以实践操作为主，教学方式是老师手把手教学，你们学员自己还要亲手操作练习，老师在旁边做全面辅导，学会一个项目以后，再学习下一个项目，直到学会满意为止。这样学的比较扎实，学会以后就可以直接做生意了，学习期间包吃包住