

# 培训秘制烤肠的地方 教秘制烤肠技术餐饮培训

产品名称	培训秘制烤肠的地方 教秘制烤肠技术餐饮培训
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

新乡食味源培训秘制烤肠，所有原料都可以自己购买，不需要在食味源购买任何核心配料，尽量降低学员的创业风险和成本，秘制烤肠是以新鲜的鸡肉、玉米、鸡蛋、胡萝卜、洋葱和少量的淀粉为原料荤素搭配而成，不仅营养丰富均衡，而且不含有任何的添加剂，再加上自己配方配料，焦黄香气的外表，咬一口鲜香嫩酥，真的是色香味俱全。投资少，总共投资千元，就可以学习技术。自主经营，不控制核心配方原料。

食味源学习方式：学习都是跟着老师动手练习，主要是让学员亲手实践，包教包会，时间不限，练习用材料学校提供，学会了，给书面资料，如回家做不好，再返校免费学习，直到学会为止，免费住宿，学员做出来的小吃，都免费吃。秘制烤肠食物配方，烤肠里边的配料多种多样、鲜而不腻、荤素分配、养分健康，现场一边制造现场一边出售，给小费者看得见的健康，甘旨无比。面临越来越刁的消费者，食味源小吃培训公司一向考虑，有机杂粮秘制肠机器造型漂亮，一键式操作，无技能经历照样运营。

食味源培训项目优势：

- 1.投资小、利润高、收入稳定。
- 2.无淡旺季，一年四季都可以经营。
- 3.有无店面都可以经营，1-2人即可经营。
- 4.无经验经过培训，3-5天即可出师独立操作经营。

秘制烤肠对被城市时尚人群所接受和推重。'口味不分东南西北，运营不限春夏秋冬，现煎现炸即时售卖'是秘制烤肠的重要特征。产品系列中，对年青的消费团体有更强的吸引力，都具有许多数量的粉丝团体。总部对食材都是通过精心挑选，保证了秘制烤肠的好味道，通过这些特征捉住大众的“胃”，十分遭到消费者的必定。

