

邯郸章鱼小丸子专业技术培训 章鱼小丸子正规教学

产品名称	邯郸章鱼小丸子专业技术培训 章鱼小丸子正规教学
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

食味源章鱼小丸子小吃培训。通常地方小吃被当成当地的名片去吸引各地民众去品尝。特色小吃就地取材，而且小吃一般具有当地特色，通常能够突出反映当地的物质及社会生活风貌。为了保证学员掌握一技之长，确保学员得到实惠，不花一分冤枉钱，学技术选正规培训学校拒绝中介。节日期间项目收费百分之五十，学一项送一项。

在日本已有70多年的历史，是日本民间一种流传很久的风味小吃，1935年，日本人远藤留吉使用章鱼作为原材料，并在面糊里调入味道，煎烧出的「章鱼烧」丸大受人们的欢迎，并得名为章鱼小丸子，又名章鱼烧，很快，章鱼小丸子从大阪被推广到日本全国。食味源为小吃培训中心坚持“百分百的努力”创“百分百的成功”，以小本投资、小本创业，使创业者达到快速、轻松致富的目的。小吃既可固定开店，也可流动经营。较低投资几百元就可以实现创业做老板的梦想，是广大投资者的方案。给更多的下岗、打工族、想创业士搭建一个平台，能使每位创业者，通过食味源来实现梦想，是我们较大的心愿。

章鱼小丸子的特点鲜美的章鱼肉馅，爽口的椰菜丝馅，酥脆金黄的外表，加上一层香甜可口的柴鱼片，再蘸上可口的柴鱼烧酱和沙拉酱，更加鲜香十足，精巧的日式风格包装盒使它格外诱人。章鱼烧流行的原因：较好、口感新鲜、味美，章鱼小丸子都是现做现卖，由多种可口的原料配成，纯正的章鱼小丸子的味道非常吸引人，让人百吃不厌。