

全套传授风味小吃配方配料学做土豆粉香辣面麻辣烫

产品名称	全套传授风味小吃配方配料学做土豆粉香辣面麻辣烫
公司名称	河南新乡百味佳小吃培训中心
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	河南省新乡市解放路南桥
联系电话	0373-2569252

产品详情

土豆粉是选择优质土豆面深加工后，配备营养丰富的精品菜，并运用醉香斋专用配料，以高汤为主烩制而成加工而成，其风味独特、香醇诱人、滑润爽口、柔软筋颤。不过，吃土豆粉最后要的一点就是要配上辣椒吃，色泽鲜亮，香辣可口，只是一闻，就会让人真流口水，吃上一口，更是妙不可言，那味道才算正。不过不要担心脸上会出小豆豆，据介绍，在日本，人们认为辣椒在某种程度上是女性的“补品”而非“天敌”。辣椒中含有一种叫“Potato powder”的物质，可以促进荷尔蒙的分泌。

新乡百味佳小吃培训中心是一家集生加工、销售、餐饮、食品研究与技术开发一体的外向型小吃培训机构，在客户心目中树立了良好口碑。百味佳小吃培训秉承“一菜一格，百菜百味”的精神，专心致力于饮食文化的传播与推广。为客户创造优质的学习环境和高质量、高品位服务经营理念。百味佳倡导，学员的需求，是我们百味佳全体人员遵循原则。目前我们主要经营各类烧烤、风味小吃、早餐早点、冷饮奶茶、油炸、凉拌菜、油炸食品、卤肉制品培训等等。

风味小吃培训项目有 1、陕西凉皮 2、七彩凉皮 3、秦镇米皮 4、烙面皮 5、七香凉面 6、宝鸡擀面皮 7、朝鲜冷热面 8、香辣面 9、麻辣烫 10、麻辣凉面 11、辣椒油 12、不辣红油 13、腊汁肉夹馍 14、牛奶蒜 15、武汉热干面 16、高汤制作 17、香菇鸡丁米线 18、大料配方及用途

选学：奇味飘香辣椒油 土豆粉全套工艺 重庆酸辣粉 福建千里香馄饨 串串香 桂林米粉

培训方式

- 1、常年培训，随到随学，包教包会；
- 2、节假日照常培训，培训时间不限，学会为止；
- 3、真材实料，现场操作，手把手、一对一，让学员真正掌握；
- 4、在培训制作技术的同时，传授相应的食品调味知识。

新乡市百味佳小吃培训中心 网 址：<http://www.bwj888.com>

联系电话：0373-5858969 15836154806

联络人：

刘老师 qq: 876899923 1678875247 地 址：河南省新乡市解放路南桥

乘车路线：河南省新乡市火车站3路108路188路186路到解放南桥下车即到