

# 特色灌汤烧饼摆摊小吃培训

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 特色灌汤烧饼摆摊小吃培训                        |
| 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

食味源餐饮培训学校一向以品质为先，味道为本为宗旨。专业的技术加上出色的味型在业界赢得稳固的地位。在这段时间里得到很多学员认同。我们有信心打造全城具实力，口碑好的培训基地。学员每天可进行反复实习，强化训练，令每位学员在短的时间里能掌握整个制作与技巧。

包子、馒头、花卷、烧麦是中国传统食品之一，价格便宜、实惠。

食味源灌汤烧饼来自新乡原阳，金黄焦香的烧饼里，大块的豆皮直接夹到刚出炉的烧饼里，趁热舀上一勺料汁儿，滋味儿就这样慢慢地渗了进去。当咸香的鸡汤浸透烧饼和其融为一体，一口下去绵软油润，花干滋滋弹牙。软嫩多汁的豆皮，和回味无穷的香辣滋味，让人吃一次就上瘾。尤其是那勺灌汤，咸香温热，真香！溢出的红油顺着烧饼落下，\*\*趁热吃。灌汤烧饼不论男女老幼都喜欢吃，趁现在学个技术，你也可以蹭个热度。想学习夹师傅围醒，搜西安大品小吃培训即可。经营小吃就要紧跟时代的发展和潮流的趋势，学个特色的网红灌汤烧饼保证让你赚足眼球和利润，抓住商机来创业吧！

食味源灌汤烧饼需用类似油豆皮的食材，也就是人造肉。相比于千张，人造肉需要先泡发再卤制，这样更容易吸饱汤汁，豆皮本身是没有味道的，但这灌汤烧饼却滋味十足，秘诀就藏在涮豆皮的两锅汤里。这两锅料汤一锅麻辣，一锅五香，每天现熬五个小时左右鸡汤，在汤里会放上十多种香料，煮好的豆皮只需要在料汤里涮上两下，立马就带着肉香。