

学特色烤面筋技术学习 烤面筋培训学校

产品名称	学特色烤面筋技术学习 烤面筋培训学校
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

食味源的烤面筋培训配方优势：

- 1、独特香料配方，鲜、脆、嫩、香，油而不腻，配制的复合调料和烤香酱以奇制胜，令食客们诱惑难以抗拒。无需任何基础便可学会全部配方秘方技术。
- 2、吸取传统烤制技术，融合现代工艺，于传承中革新，于革新中传承。配料大为改进，更可口，更鲜美。
- 3、烤制时几百米外就能闻到诱人香味，食客随香而来，购买火爆。回头率达98%以上。
- 4、风味俱佳，速度快、效率高、原汁原味，限度保留食物的营养，品种多样。

食味源小吃培训公司为所有学员教授的小吃技术在市场上非常欢迎，学员后期开店都反馈非常好。来食味源餐饮小吃培训公司学习，成功签订培训合同后，公司提供完善的培训课程和售后服务，技术简单好学，并且不限制学习时间，根据自己的接受程度而定。并且后期开店会有专业人员进行上门指导，开起店来省心又省力，让没有从事过餐饮行业的朋友们也能轻松经营。

食味源烤面筋的常见做法是将面筋以螺旋状串在签子上，刷好特制的酱料以后再置于炭火上烤制，直至外焦里嫩，接着撒上孜然粉和辣椒面等调料。食味源烤面筋是一种传统特色小吃，具有香辣味，孜然味。主要是将面筋制作成螺旋状坯料，放置于炭火上烘烤，撒上调料、酱汁即成。