

烤面筋技术 烤面筋培训学校

产品名称	烤面筋技术 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

新乡市食味源美食中心小吃培训学校常年招生，随到随学，包教包会，食味源小吃培训学校，学习时候所有技术核心配料配方不保留教课，学会学好以后，不受学校的控制，学员学习的时候直接就是教授较核心的技术，学员掌握技术自己动手操作，手把手教学，现场实际操作，直到学员学会完全掌握为止。为了保证培训质量，学习时间不限，把技术学会学好学扎实为止。

食味源烤面筋的工艺流程，烤面筋的制作要点，烤面筋说撒材料的讲解和烤面筋各味烤面筋酱料的调制。面筋的营养成分尤其是蛋白质含量，高于瘦猪肉、鸡肉、鸡蛋和大部分豆制品，属于高蛋白、低脂肪、低糖、低热量食物，还含有钙，铁，磷,钾等多种微量元素。烤面筋是一种以面筋为原材料，进行一定的加工制作而成的食物，受到很多人的喜爱，尤其是中小學生。

食味源的烤面筋培训配方优势：

- 1、独特香料配方，鲜、脆、嫩、香，油而不膩，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。