

烤面筋技术学习

产品名称	烤面筋技术学习
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

食味源烤面筋课程会教学员亲自生产面筋串，而不像某些培训班，教学员去批发购买现成的，这样如果当地没有面筋串批发，那就没办法做生意了。传统的烤面筋是将面粉经过水洗得到的面筋进行制作的，现用面筋粉（谷朊粉）代替了，将面筋粉经过特制而成型的弹簧（螺旋状）的的食物坯料，经过拌、淹、蒸、煮、烤等工艺处理，后撒上调料即成香气扑鼻的烤面筋。

食味源小吃培训中心资质老、品牌响、经验足、口碑好、品种多、收费低、后期有保障,是小本创业投资的选择！河南新乡食味源小吃培训中心，有老师，，教学有方。学校环境优美，设备齐全，是你学习技术的场地，是您创业圆梦的摇篮。

食味源烤筋培训。将面筋粉经过特制而成型的弹簧（螺旋状）的的食物坯料，经过拌、淹、蒸、煮、烤等工艺处理，较后撒上调料即成香气扑鼻的烤面筋了。烤面筋的烹制方式多种多样，可以烤着吃，也可以炸着吃，味道同样鲜美、多样：原味、香甜、麻辣、香辣、超辣、玫瑰、留香、水果、牛肉、鸡肉等多种味道。