

河南 买杂粮煎饼炉子的王师傅河南杂粮煎饼炉子质量

产品名称	河南 买杂粮煎饼炉子的王师傅河南杂粮煎饼炉子质量
公司名称	河南郑州风味小吃培训中心
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	郑州市金水区天明路与群英路交叉口
联系电话	0371-56796991 15803825957

产品详情

本公司长期供应杂粮煎饼炉子，全不锈钢杂粮煎饼炉子，高：50厘米，鏊子厚：10毫米，宽48厘米，约重20公斤 烤面筋的做法：200元 含酱料的制作方法，西安烤面筋的做法:200元，包含：和面、缠、煮、切、腌、烤等等步骤。【含配方】小茴香、山片、砂仁、木香、红果、甘草、党参、草寇、辣椒、花椒丁香、金樱子等等一系列的大料，风味独特，回味无穷。

杂粮煎饼的做法：600元包含杂粮煎饼的比例和做法，学习一次终生受用

以上培训项目包含实习材料，来人没有其他的任何费用，

出售全不锈钢杂粮煎饼炉子:750元,全国物流可以发货，保证质量，【五年之内，一般不会坏】另外主要培训：山东杂粮煎饼的做法、酱料以及配方等等:600元学费，学习杂粮煎饼，这边提供实习材料，你不需要在购买任何的实习材料。王师傅让学员花最少的钱，学会杂粮煎饼的精华所在，杂粮煎饼为什么有的不好吃，有的很好吃，主要配料是很有讲究的，王师傅杂粮煎饼用料特别，工艺简单，主要培训酱料的制作，来学者可先尝一下，味道不好可以不学，王师傅杂粮煎饼可以让学员先学习，后交费，免除了怕上当受骗学员的后顾之忧，杂粮煎饼一个人就可以操作，投资也比较小，是广大创业者的最佳首选，相信你的眼光，不会错的..... 山东杂粮煎饼是我最喜欢吃的面食了,杂粮好处多多.....一、弥补白面欠缺的B族维生素，郑州王师傅杂粮煎饼，从选料到制作经过精加工过程，除去了外皮和胚芽，同时B族维生素及维生素E也被去除了，锌，镁硒等微量元素也不见了。二、提高人体所需蛋白质的利用率杂粮和白面混合食用，可使蛋白质互补，使白面中蛋白质的营养价值及被利用率提高。三、提高身体免疫能力多食杂粮能增加矿物质，纤维质及优良蛋白质的摄取，可以改善体质。四、使女性身材苗条多食杂粮可以预防肥胖，便秘，可以达到使消化道通畅，净化身体，最终达到美容养生的功效随着我们的生活水平的提高，生活中的鸡鸭鱼肉吃的太多了，身体逐渐呈酸性，多食杂粮会让我们身体恢复 - - 酸碱度平衡！！

臭豆腐的做法：1000元培训臭豆腐卤水的做法，日常使用和保养，我们有实体店可供学员练习

臭臭干子的做法：1000元 绍兴风味臭豆腐的做法和卤水的的制作方法:1000元，学臭豆腐最主要的会做臭豆腐的卤水，不会做卤水等于还是不会做臭豆腐，这边主要教会你做臭豆腐的卤水和使用以及卤水的保养，豆腐的腌制，汤怎么做的，学会之后的时候还会送你一桶卤水，一份投资，终生收益 烤面筋的制作技术200元教会你，不让你多花一分钱，真的为学员着想，适合初次创业者和外来打工人员的创业首选真正做大投资小，见效快易操作等特点。 烤面筋地点的选择最好是在学校旁边、娱乐场所、菜市场、超市、商业区等流动人口多的地方。弄个烤面筋的小摊位，投资不大，一个人就可以操作，生意做得好的也有月收入也有上万元的，也有仅仅养家糊口的，最后结果怎么样，全在于经营者自己

王师傅电话：【158 0382 5957】 QQ:1642708629。 地址:天明路与群英路交叉口B1/B10/B11/B20路到天明路

与农业路站下车,往北第一个T字路口就是,坐91、61、41、22路到天明路与群英路站下车