洛阳早餐小吃培训|洛阳早餐小吃培训学校

产品名称	洛阳早餐小吃培训|洛阳早餐小吃培训学校
公司名称	洛阳市七里香小吃培训
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	洛阳市七里河摩托大楼五单元三楼
联系电话	0379-60696713 13523625226

产品详情

246%@##@%服务对象%@##@%想要用小本创业，看好早餐经营的商业之道的人士%%@#%#@%%312%@##@%培训项目%@##@%主要培训项目有：米皮、凉皮、擀面皮、米线、麻辣面、白吉馍、菜夹馍、小笼包子、生煎包、水煎包、油饼、糖糕、无矾油条、豆腐脑、胡辣汤、千里香馄饨、热干面、香辣面、担担面、牛肉面、排骨面、砂锅牛肉烩面、陕西油泼面、麻辣粉、酸辣粉、土豆粉、特辣油、不辣红油、麻辣油、香料油等。%%@#%#@%%254%@##@%优势%@##@%洛阳七里香小吃培训是一家具有取材广泛、制作简便、风味独特、品种多样、适应区域广的专业小吃培训机构。洛阳七里香小吃培训中心上百种的特色小吃，花样齐全并且百吃不厌，深得顾客的喜爱，也给经营者带来巨大的商业机会和丰厚的经营利润。 洛阳七里香小吃培训中心指导教师王老师自92年开店，经过多年的实战积累了丰富的经验，于2003年开设培训班，每年都要从全国各地引进一些具有特色的知名小吃项目，凭借着虚心学习的态度，不断创新，以质量求生存，诚信经营以质取胜。 %%@#%#@%%12%@##@%其他说明%@##@%胡辣汤的主配料：一锅高汤（鸡汤或者排骨汤），二两面粉加水朝一个方向搅打，成为淀粉与面筋分离的面糊待用，熟鸡肉或猪肉丝三两，水发好的木耳、海带、香菇、金针菜各少许，粉条（河南特有的一种用绿豆或红薯淀粉做的面条状物，类似粉丝和米线）一两，生花生米十几粒。调料：食盐、味精、胡椒粉、辣椒粉步骤：将高汤置火上，待水沸腾，放入除面粉以外的其它主配料。沸腾后均匀倒入已经搅好的面糊，用铲子推动使之不沾锅，沸腾后加入适量的配料即成。 注意面粉要适量，太稠和太稀都不好喝。辣椒和胡椒粉要根据个人喜好添加。肉丝也可以用羊肉%%@#%#@%%14%@##@%交易说明%@##@%公司名称：洛阳市七里香小吃培训 联系地址：洛阳市七里河摩托大楼五单元三楼 联系电话：王老师 13523625226 86-0379-62806816 业务QQ：1036392212%%@#%#@%%