

学烤面筋技术，就到无锡康冠，吃了的人都说好

产品名称	学烤面筋技术，就到无锡康冠，吃了的人都说好
公司名称	无锡康冠餐饮管理有限公司
价格	1.00/普通
规格参数	
公司地址	无锡无锡市滨湖区方庙路35号
联系电话	86-051081825685 18601478808

产品详情

烤面筋，是近来兴起即将风行大江南北的一种特色休闲烧烤小吃食品，烤面筋一走入市场便受到男女老幼的欢迎。面筋，富含植物蛋白，营养丰富，口感筋道，很有嚼劲。烤面筋是将专用原料经过特制而成形的弹簧（螺旋状）的形的食物坯料，穿入签子，经过调味处理烤制或炸制而成的美味小吃。加工烤制过程香气四溢，令人垂涎三尺。成品色鲜味醇，口感似肉非肉。一串色泽金黄红亮的烤面筋吃到嘴里油滑松软，麻辣鲜香，食之口齿留香，回味悠长……，烤面筋，食者难忘，令人上瘾。项目市场 烤面筋的加工食用方法方式多样，既可烤吃，也可炸吃，还可通过烹饪炒食，其味道同样鲜美。同一种食品，可经过处理，加工成原味、香甜、麻辣、香辣、酸辣、水果、牛肉、鸡肉、猪肉……等多种口味，在武汉市许多地段百米内竟有5~10个专业烤面筋摊点，可见火爆之极（可供考察）。烤面筋这一休闲特色小吃当前在很多地方尚属空白，这自然是一个绝对的淘金热点。效益分析“七情六欲”，食欲为首，好吃是人之天性。无论城市还是农村，老人、小孩还是上班一族，特色烤面筋这一美味小吃一定是人们的最爱，有着极为广阔的消费市场。烤面筋1人每小时可以制作100多串，每串售价1元成本仅0.3元左右，如坚持每天销售500串，每月的利润很轻松收入10000多元，长期经营年利相当可观，由不得您不动心！

投资条件 学习烤面筋技术，一天即可掌握，无论您以前有没有经验，是否从事过小吃业，男女老少1~2人均可轻松操作。投资设备用具总成本200~500元即可。最佳经营地点是：超市、网吧、小区、商业区、步行街、学校、大排档、夜市等人口流量较大的地方。请相信，这是特色休闲小吃中又疯狂火爆项目，善于把握机会的生意人绝不会错失良机！食品味型

烤面筋技术，可根据需要制造出各种不同口感的味型食品来，以满足不同人群的饮食需求。例如：

鲜香味 香辣味 麻辣味 香甜味 特鲜辣 孜然味 水果味 牛肉味 鸡肉味 腊汁味 培训细则

1、烤面筋所用工具的介绍；2、烤面筋原料的采购信息；3、面筋食品的初加工成形；

4、烤面筋的工艺流程；5、烤面筋加工制作之要点；6、烤面筋撒粉料的使用；7、烤面筋各味汁的调制

培训方式 1、常年培训，随到随学，包教包会；2、不限时间，节假日照常培训；

3、真材实料、亲手操作、现场直观、掌握为止。

各项特色小吃系列，均有秘制的独特技术配方，特殊的制作工艺。

随到随学，现场培训，理论与实践相结合，亲手操作，包教包会。

讲究职业道德，真诚传技，诚信待人，安排食宿。

老牌单位，技术精湛，实力雄厚，信誉至上，长期跟踪服务。

免费提供经营方案，指导开店，确保学以致用，成功经营。无锡康冠餐饮管理有限公司地

址:无锡市滨湖区方庙路30号。

乘车路线：可从火车站、汽车站或招商城乘77路公交车到江南大学站下车。

从新区公交总站乘128路到无锡军分区下车。从市中心乘105路公交车到江南大学东门下车。
从中央车站乘133路公交车到方庙路下车即到。电话:0510-66812185 手机:13585049158 在线qq:634499471
负责人:韩新峰 经理 邮箱:hxf24121@sina.com 网站:www.jswxmzz.com