

俄罗斯烤馍的技术学习 特色配料配方教学

产品名称	俄罗斯烤馍的技术学习 特色配料配方教学
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南 锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

产品详情

仅仅几个月的时间，便从河南店面发展到山东、山西、河北等等，凭借其特有的口感和多方位的指导扶持，部分店面开业当月基本就收回投资，月盈利达上万元之多。食味园小吃培训学校是河南省内规模较大的餐饮小吃技术培训中心。拥有一支技术研发团队，并配备了一支精良敬业的售后服务团队,凭借精湛的烹饪技术和滋味与口感，多年来，在美食消费群体中收获了良好的口碑，在业内得了广泛的认同。俄式烤馒头产品外表金黄，表皮焦香酥脆、有较好嚼劲，馍心松软可口、自然麦香味十足，项目上市后以其特色口感和新颖的经营模式，在市场上盛行。

公司在传统制馒头工艺的基础上，经过广泛的市场调研，结合中西方餐饮文化特色制作出的风味烤馒头，尤其符合现代人的休闲饮食习惯。一经学员在各地开店，不少引起排队购-的热潮，成为小本创业的特色项目。俄式烤馒头成品面馍外表呈金黄，内里白净，口感劲道，面香扑鼻，烤馍受到了广大市民的喜爱，成为三餐必不可少的桌上主食。俄罗斯外观标准，较化的吸引了众多消费者;外感力和吸引力都很强;养生概念非常好，很养肠胃，增强健康，食疗产品的销路非常好,烤馍的利润更具有;国内，竞品的空白，空白的市场就是较的机遇。

烤馍可以养胃，现代营养学家给出了科学解释。面馍经过火烤，外层变为棕黄色就是淀粉转变为糊精的缘故。糊精容易被水溶解，并能促进唾液腺分泌消化液，有帮助消化的作用。此外，店面所到之处多见排起长长的队伍，其特色口味不仅满足于以面食为主的北方地区消费者，更让南方地区食客们领略到面食独特的魅力。