

# 正宗原味汤粉王培训

产品名称	正宗原味汤粉王培训
公司名称	广州市味之兴餐饮管理有限公司
价格	1380.00/培训
规格参数	
公司地址	广州市白云区鹅掌坦社区西槎路99号
联系电话	15099970286 15099970286

## 产品详情

原味汤粉王起源于广东普宁，近几年发展非常快，一是价格便宜，二是是营养美食。原味汤粉与别的汤粉不同是因为它的汤，它主要用本地猪的筒骨腿、大骨等材料，放入大汤罐里放八成水，先用大火煮开，再用慢火煎熬5个小时以上。加上秘制的配料，味道特别鲜美，配菜除瘦肉猪肝外还可以加上卤蛋、猪脚和牛腩。原味汤粉是用筒骨汤熬煮好后，有客人点餐时，再用汤水现滚切片猪肉及猪杂，原味汤粉的汤看起来非常清澈，闻起来十分香甜。既有汤喝，也有肉吃，还有骨头啃，实在过瘾。尤其猪肉片吃起来也非常嫩滑，仔细品味，还能品出淡淡的甜味。

广州味之兴原味汤粉王培训自成立以来，依靠一流的技术配方作基础，在最正宗的传统特色口味上加以改进，使其更完善，更美味更宜操作，以其独特的秘方、精湛的制作工艺、色泽美观、味美可口、营养丰富,香气扑鼻而享有盛誉。

秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，专心致力于姜姐原味汤粉培训饮食文化的传播与推广。

广州味之兴原味汤粉培训项目特点：

- 1、原味汤粉特别适合各种场合经营。
- 2、原味汤粉王操作简单，一人打理便可，不需要任何专用设备。只要技术学到，无须高投入便可正常开业。
- 3、无资金积压，无经营风险，的确是一个小投资大回报的好项目。
- 4、广州原味汤粉培训费用1380元，实物操作，直接传授技术配方。

本部承诺：

一：手把手来教学，让你充分的感受学习的过程以保证学习出来的效果。

二：学会为止，不规定学习时间，一对一培训，实际操作。

三：一般需要学3-5天，本部所有课程都是实操，可以缩短很多时间，而且学出来的效果和师傅做的是一样的。

四：毕业后需要开店的原料在当地便可购买，不受本部的限制，毕业后你所学的技术配方单也会传授给你，学员们只要按照配方单上的原来名称在当地便可买到。