

# 客家肉丸技术培训,广品餐饮独门秘方包教会

|      |                                    |
|------|------------------------------------|
| 产品名称 | 客家肉丸技术培训,广品餐饮独门秘方包教会               |
| 公司名称 | 广州广品餐饮有限公司                         |
| 价格   | 1480.00/个                          |
| 规格参数 | 培训方式:一对一<br>培训效果:包教包会<br>培训内容:肉丸培训 |
| 公司地址 | 广州市白云区西槎路99号骐利广场A5楼                |
| 联系电话 | 020-29810570 13428866233           |

## 产品详情

客家肉丸技术培训,广品餐饮独门秘方包教会，林经理 134-2886-6233，学正宗的客家肉丸技术就到广州广品餐饮正宗客家肉丸培训中心，资深一流的肉丸培训师一对一实操教学，随到随学，包教包会！肉丸，就是有肉的丸子，那么，肉丸的做法是怎么样的？通常肉丸是由薄皮包裹肉质馅料通过蒸煮烹制而成，通过薄皮包裹，更好锁住肉质营养和美味，让肉质更加鲜嫩可口。肉丸在全国各地均有，而且做法不一。不同的食物原料搭配做出来的肉丸具有不同的营养。

广品餐饮肉丸培训从项目最初的2003年便开启，至今已走过了十多年年，时间证明，我们的客家肉丸技术不容小看的。广品餐饮的客家肉丸，口感爽脆弹牙，味道鲜美绵软，不含硼砂、明胶等添加剂，属于天然的食品，从食品安全上把关、肉丸培训到处都有，但是要学安全传统的天然食品，学让人吃得放心的肉丸就到广品餐饮培训，广品餐饮可以给您承诺，从传统猪肉丸、牛肉丸培训，拓展到食材的广泛取材，让您制作的肉丸香脆爽口，独树一帜，迅速成为市场焦点，顾客争相选择的肉丸！

广州广品餐饮专业肉丸培训合作方式：

猪肉丸班培训费用1480元，包教会，学期4-5天！

肉丸全能班（猪肉丸、肉饼、肉卷、牛肉丸、牛筋丸、鱼丸、香菇丸）培训费用3800元，包教会！学员学习期间包食宿！

单独鱼腐培训费用：1800元

单独珍珠丸子培训费用：1800元

肉丸全能班（猪肉丸、肉饼、肉卷、牛肉丸、牛筋丸、鱼丸、香菇丸）+鱼腐培训费用：4500元

学正宗的客家肉丸技术就到广州广品餐饮正宗客家肉丸培训中心，资深一流的肉丸培训师傅一对一实操教学，随到随学，包教包会！肉丸作为著名的潮汕小食，在广东有着悠久的历史，肉丸又可分为牛肉丸、猪肉丸、鱼丸、香菇丸、牛筋丸等各种口味肉丸，广品餐饮培训的肉丸肉质较为细嫩，爽口嫩滑，很是有点嚼头。肉丸培训，还有比广州广品餐饮更好的吗？相信以我们肉丸独一无二的口味、更兼物超所值的技术价格、以及我们手把手式的专业技术培训定会为您提供持续一个可靠的利润保证。广品餐饮真诚欢迎广大中小投资者、创业者前来实地考察、免费品尝产品。竞争力强大的产品技术、物超所值的技术价格、系统的经营指导培训一定会为您成功创业的理想里插上高飞的翅膀。

公司名称：广州市广品餐饮企业管理有限公司

广州地址：广州市白云区西槎路99号骐利广场a5、6楼

深圳地址:深圳市宝安区沙井镇上星村油厂路8号（诚信餐饮）二楼

联系方式：林经理 134-2886-6233    020-29810570    134-1061-2960

官网：<http://www.gpcypx.com>