

# 荷叶馍技术培训 淄博月亮馍粉蒸肉做法

产品名称	荷叶馍技术培训 淄博月亮馍粉蒸肉做法
公司名称	新乡市卫滨区美食食品机械经营部
价格	2000.00/人
规格参数	品牌:宫廷小吃
公司地址	解放路新建社区四楼（经营场所）
联系电话	13653900867

## 产品详情

湖北省（襄樊 江陵 沙市 鄂州 孝感 咸宁 随州 仙桃 天门 潜江 恩施 十堰 黄冈 荆门 黄石 襄阳 武汉 荆州 宜昌）专业的月亮馍培训学校在哪里 荷叶馍有哪些配料 月亮馍技术培训 哪里教月亮馍粉蒸肉做法 学月亮馍技术去哪里 月亮馍制作方法 特色月亮馍配方 正宗月亮馍粉蒸肉培训 新乡月亮馍技术培训学校 河南月亮馍技术哪家好 月亮馍粉蒸肉做法大全 荷叶馍怎么做最好吃 月亮馍加盟需要多少钱 月亮馍小吃车哪里供应

月亮馍蒸好后夹上特制的粉蒸肉刷上特制的飘香酱料。在刷上特制的香辣油，放几片碧绿的生菜，还可以放个鸡蛋，爽口好吃又营养，是现代生活人的首选快餐，深受消费者的欢迎和喜爱。粉蒸肉（又名面面肉），广泛流行于我国的南方，在川菜、湘菜、浙菜等中都有这个菜式。以主料带皮五花肉加米粉和其他调味料制作而成。粉蒸肉糯而清香，酥而爽口，有肥有瘦，红白相间，嫩而不腻，米粉油润，五香味浓郁。根据烹饪方法，可以偏辣，也可以偏甜。

新乡宫廷小吃餐饮培训中心月亮馍，项目技术培训内容包括：饼的制作，特制粉蒸肉、特制飘香酱、香辣油，配方，配料全套技术。

月亮馍粉蒸肉具有投资少易操作，特别是由我宫廷小吃培训中心李师傅亲手研发制作的飘香酱，更是独具一格。投资特点：具有投资少、利润大，场地条件要求低、用人少、经营灵活，本项目在各地的经营空白点多，在各地尚有很多地方还没有开店，所以易选经营地点。

联系人：李老师

在线qq：958655215

热线：13839082562 0373-5820867

公司地址：河南省新乡市解放路南桥派出所南临

乘车路线：1、新乡火车站乘3路、188路、186路到新建街站下车，向南50米路西即到。

2、新乡汽车东站乘44路到冷库站下车即到