

糖葫芦技术培训

产品名称	糖葫芦技术培训
公司名称	石家庄市香香姐文化传播中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省石家庄市中华北大街与新苑路交叉口北行50米路西
联系电话	0311-80801868 13933127638

产品详情

山楂选用优质山楂；辅料选用金黄色的冰糖。然后挑选上好的红果去核，串成一串，但果与果之间要留一定的空隙，使每一个红果均匀地沾上冰糖。有的还将果子切一个口子，夹上核桃仁、细豆沙、山药泥，而后沾上冰糖汁。外观红红亮亮，食之甜酸脆绵，清香利口。

产品品种：原汁原味系列、豆沙干果系列、清新水果系列、果酱系列！

香香姐冰糖葫芦特色：

1、继承传统老北京原汁原味冰糖葫芦的特点，对原料的选购也是非常严格的，按山楂每斤约45个左右的标准进行采购，经过筛选、清洗、凉晒，从根本上保证原料的品质，然后按照独特的加工工艺，经过去核、穿串、整形、熬糖等环节使加工而成的冰糖葫芦色彩泽晶莹、鲜亮、入口酥脆、酸甜适中，口味绵持久。

2、糖不化：在熬糖过程中，根据温度及时间的变化，加入适量食品添加剂，使糖不易化，比如在新乡，一般到每年四月上旬，制作冰糖葫芦的商贩开始收摊了，而我们可以坚持到五月底，到了秋季，一般都是九月下旬开始加工制作冰糖葫芦，而采用了糖不化技术后，只要新山楂上市，就可以开始加工了。采用了糖不化的技术，抢占了商机，自然也给您带来了利率。香香姐冰糖葫芦优势：

我们跟别人的不同点在于，我们会把包括配方在内的所有技术毫无保留的教给学员，而不像很多加盟培训那样，学员要购买他们的材料设备，这样永远受制于总店。另外学员可以不限时的一直到学会为止，有问题随时可以咨询我们，凡是我们在这边培训出去的学员我们都会定期跟踪指导。

香香姐糖葫芦冰不化技术是在传统的基础上不断创新，真正做到了色、感、味俱全的“冰糖葫芦”，其外观晶莹剔透，口感酥香可口，甜中一丝山楂香，是从儿童到老人，人人都爱吃的休闲食品。

郑重声明：我们现场教你做熬糖 取山楂核 如何穿串 不化糖最新技术 花样搭配最新冰糖葫芦 学员学会以后不需要再我们这买任何的配料 原料在当地都可以买到，学员学完回家就可以自己独立经营

利润分析：

一斤山楂大一点的大概四十到五十个之间，市场价是1.5元到2元左右，可穿8串，每串冰糖葫芦成本包括糖0.15元、山楂0.25元、包装纸0.1元、竹签0.015元、人工费0.1元、总成本0.65元，售价2-5元，每串冰糖葫芦净1.55元到4.55元之间，可以看到百分之七十到八十的利润，月利润万元以上，可以来电咨询，实地考察。

经营优势：投资小，利润高。男女老少皆宜。

详情咨询电话：0311-80801868

QQ：2605376900联系人：王老师