

豆腐培训 传统客家豆腐培训

产品名称	豆腐培训 传统客家豆腐培训
公司名称	深圳市创富餐饮管理有限公司
价格	1800.00/元
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区石岩街道龙腾社区松白路2491号三楼南面（办公场所）
联系电话	0755-88863900 13713507312

产品详情

豆腐培训

传统客家豆腐培训！深圳创富餐饮首家传统客家豆腐技术培训，豆腐培训电话：137-1350-7312 彭小姐

豆腐为补益清热养生食品，常食可补中益气、清热润燥、生津止渴、清洁肠胃。更适于热性体质、口臭口渴、肠胃不清、热病后调养者食用。现代医学证实，豆腐除有增加营养、帮助消化、增进食欲的功能外，对齿、骨骼的生长发育也颇为有益，在造血功能中可增加血液中铁的含量；豆腐不含胆固醇，是高血压、高血脂、高胆固醇症及动脉硬化、冠心病患者的药膳佳肴。也是儿童、病弱者及老年人补充营养的食疗佳品。

合作方式：

1. 优惠套餐：嫩豆腐 老豆腐 油豆腐，盐卤豆腐，腐竹、豆腐花，，豆浆等全套产品学费4800元。包含技术转让、教学材料、技术升级、增值服务等全部费用。

培训时间 随到随学，3--7天左右，学会为止，

2. 嫩豆腐 老豆腐 油豆腐，盐卤豆腐；单学一个品种1800元，包教技术和配方，包学会。

3. 味之华传统客家豆腐加盟店 费用14800元 含选址指导，装修方案指导、整套客家豆腐技术培训、材料费、资料费，宣传促销方案指导，终身免费技术升级，赠送工具1套、服装4套，广告写真2张，授权牌1份，开业提供师傅上门指导服务。

