

正宗潮汕牛肉丸培训，牛肉丸培训到创富餐饮

产品名称	正宗潮汕牛肉丸培训，牛肉丸培训到创富餐饮
公司名称	深圳市创富餐饮管理有限公司
价格	1800.00/个
规格参数	品牌:创富 学时:3天 地产:潮汕
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

正宗潮汕牛肉丸培训，牛肉丸培训到创富餐饮！报名热线：1371-350-7312 彭小姐 牛肉丸作为著名的潮汕小食，在广东已有近百年历史，牛肉丸可分为牛肉丸、牛筋丸两种，牛肉丸肉质较为细嫩，口感嫩滑，很是有点嚼头。

夏天来到各大火锅店、麻辣烫店、摊位、学校食堂、家庭餐桌等都可以见到肉丸的踪影，其口感劲道，入口香脆成为现代人餐桌上必不可少的美味佳肴。制作牛肉丸可以供应超市、酒店、饭店、麻辣烫店、烧烤店等大量批发，利润惊人。

如今，客家肉丸作为客家当地有名的风味小食，已经大量进入饮食消费市场，招徕着来自天南海北的食客。 投资介绍：家庭作坊式生产：

需要流动资金5000—10000元，场地10平方左右，可以生产猪肉丸，鱼丸等产品，每天生产100—200斤，每斤成本8-10元，市场销售12元，月利润1—2万。 小规模生产：需要流动资金1-2万元，场地15—30平方米，工人2—3人，，每天生产300—800斤每斤可赚3—5元，每天可赚900—5000元以上，月利润3万元左右。 本部培训的肉丸有独特的弹性、韧性和爽脆度，培训费1480元，，学期2-3天！

2.学习肉丸全能班培训费用3800元，含猪肉丸、牛肉丸、香菇丸、肉饼、肉卷、鱼丸、牛筋丸、，学期4-5天，免食宿费、材料费。

正宗潮汕牛肉丸培训，牛肉丸培训到创富餐饮！深圳创富餐饮公司正宗潮汕牛肉丸制作特点：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！

深圳创富餐饮小吃培训/蛋糕培训

咨询电话：13713507312 /15889515330(彭小姐)

客服qq：2108771296/3273837462

公司地址：深圳市宝安区石岩镇松柏路2491翡翠公寓三楼（石岩汽车站往公明方向走800米）