

客家传统豆腐技术培训，深圳宝安豆腐培训

产品名称	客家传统豆腐技术培训，深圳宝安豆腐培训
公司名称	深圳市创富餐饮管理有限公司
价格	1800.00/个
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

客家传统豆腐技术培训，深圳宝安豆腐培训！1371-350-7312 彭小姐 专业豆腐培训，深圳创富餐饮正宗客家传统豆腐技术培训，千元投资一年十万不是梦，现场学习，专业老师一对一，手把手豆腐技术配方培训！找创富餐饮，是您快速致富的好选择！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。

深圳创富餐饮传统客家豆腐合作方式：

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. 味之华客家传统豆腐加盟店 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。

深圳创富餐饮客家传统豆腐项目优势：

- 1、正宗客家传统豆腐技术，多年品牌验证；
- 2、学员无需花高价加盟，即可开正宗客家豆腐店；
- 3、培训内容最丰富，全面保障开店需求；

4、经验丰富的老师教学，保障短时间掌握全部技术；

5、开店支持，创业无忧。

课程安排 理论学习：

1、开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等；

2、项目技术详细讲解，包括原材料和设备的选购，口味的变换、配比等；

3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

深圳创富餐饮小吃培训/蛋糕培训

咨询电话：1371-350-7312 /1588-951-5330(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）