

特色小吃培训班 辣椒油技术 小吃培训学校

产品名称	特色小吃培训班 辣椒油技术 小吃培训学校
公司名称	安阳市文化宫职业技术培训学校
价格	500.00/项
规格参数	品牌:王广峰餐饮技术 型号:标准型号 手机:13137216221
公司地址	安阳市安阳市文化宫十字路口向南100米路西柏维商务酒店院内四楼
联系电话	0372-3659990 13137216221

产品详情

辣椒是一种常见的农作物，在我国大多数地区都有种植辣椒。将它和其他调料合在一起就成为了香喷喷的辣椒油。而辣椒油的制作方法非常讲究，一般都是选上好的辣椒品种加上一些调料入油炸制。

安阳王广峰糕点小吃培训学校的辣椒油，都是学用上好的原料和香料进行制作。使得做好的辣椒油色泽红润油亮，吃起来香辣适口，可将它放在凉菜、面条等，是难得一见的保健绿色食品之一。

我校的技术都由专业老师进行授课，并且现场指导学员动手操作，一些重点难点也都会一一进行讲解。考虑到学员的学习能力不同，不限制学习时间，保证每位学员都能够学会。欢迎您到安阳王广峰糕点小吃培训学校参观考察！

地址：安阳市文化宫十字路口向南100米路西柏维商务酒店院内四楼

咨询电话：0372-3659990

传真：0372-3659990

手机：13137216221 13837286573

QQ：570861443 770799936

网址：<http://www.wgfcypx.com>

市内乘车路线：1路、2路、3路、4路、6路、7路、9路、10路、26路车次文化宫下车即到

汽车东站乘车路线：1路、3路、27路等车次文化宫站下车即到