

上烩菜的制作 上烩菜技术 专业小吃培训学校

产品名称	上烩菜的制作 上烩菜技术 专业小吃培训学校
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

烩菜是河南安阳汉族的传统菜肴，属于豫菜系。安阳人对烩菜可谓是有情有独钟，不论是婚丧嫁娶、满月席还是寿宴等，都离不开烩菜。它种类则有六七中，其中“上烩菜”用料考究、制作精细。

安阳王广峰糕点小吃培训学校教的上汤烩菜，配料丰富，制作工艺精细，使得做出来的上汤烩菜味道鲜美、配料齐全、营养丰富。成为了中小型创业者的喜爱投资项目。

我校每项小吃技术都由专业老师进行授课，现场指导学员动手操作。并且，会将制作中遇到的重点或难点一一进行讲解。欢迎您到安阳王广峰糕点小吃培训学校学习！

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