

烤羊腰技术 专业烧烤培训班 小吃培训

产品名称	烤羊腰技术 专业烧烤培训班 小吃培训
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

烤腰子是将新鲜的羊腰切开，用竹签串起，放在木炭上烧烤，待七八分熟时撒上盐、味精、孜然等调味料制成的。在忙碌的烤肉摊子上除了羊肉串的点名率很高外，下一个估计就是烤羊腰子了。现在天气越来越热，吃烧烤的人也越来越多了。开一家烧烤店或者烧烤摊，经营模式简单、投资小，非常适合在小吃街、小区门口、商业街等人多的地方经营。

安阳王广峰糕点小吃培训学校的烤腰子，味道鲜美、香味浓郁、不腥不膻软嫩，吃过的食客都纷纷赞不绝口。我校的烧烤技术有专业的老师进行现场授课指导，学员也可以动手实践操作。收取学费后不再收任何额外费用，同时也不限制学员学习时间！欢迎您到我校学习！

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