

特色肉合培训班 特色肉合技术 王广峰餐饮技术

产品名称	特色肉合培训班 特色肉合技术 王广峰餐饮技术
公司名称	安阳市文化宫职业技术培训学校
价格	300.00/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

肉合是一道流行于我国北方小麦产区的一种面点，以面团包裹由肉类，红薯粉条，韭菜等馅料并擀成圆饼后炸制而成。是豫东、皖北一带有名的风味小吃，在物质贫乏年代能吃上两个肉盒可以说是一种无比的享受，大多作为早餐食用，在寒冷的冬季，配上一碗热腾腾的胡辣汤或者豆粥，即解馋解饱有抵御寒冷。

安阳王广峰糕点小吃培训学校的特色肉合色泽金黄、外皮酥脆、肥而不腻，我校有专业的老师进行授课，并且会现场指导学员动手操作。不限制学员学习时间和年龄经验，保证每一位学员都能够学会学懂。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