

安徽创食纪小吃培训开心花甲制作方法配料

产品名称	安徽创食纪小吃培训开心花甲制作方法配料
公司名称	安徽创食纪餐饮管理有限公司
价格	1.00/项
规格参数	品牌:创食纪
公司地址	合肥市瑶海区昌盛路五洲商城2栋3楼
联系电话	0551-68128855 18756577540

产品详情

花甲中的花蛤肉味鲜美、营养丰富，蛋白质含量高，氨基酸的种类组成及配比合理；脂肪含量低，不饱和脂肪酸较高，易被人体消化吸收，还有各种维生素和药用成分。含钙、镁、铁、锌等多种人体必需的微量元素，可作为人类的营养、绿色食品，深受消费者的青睐。

安徽创食纪特色小吃培训，有传统小吃系列：花甲，麻辣串，鸡柳鸡排，云南过桥米线、黄焖鸡米饭、小龙虾、米粉、特色炒饭等。让你学会市场上大部分的小吃。开一家生意爆棚的小吃店。

创食纪餐饮培训，致力于打造餐饮界小本创富平台，在中国餐饮技术研发和创新领域具有多年的实战经验，凭借汉香卤在餐饮咨询、项目开发和运营、技术传承和创新的成功经验，一经面世就赢得了市场和众多学员的认可，企业始终专注餐饮技术技能教学，主要饮食专业有：面品类、早点类、汤粥类、卤味类、烧烤类、烘焙类、烧烤类、时尚饮品类、日韩料理类等多门学科。现今公司占地面积为500平米，已经培训了上千名卤菜、早点、烧烤等小微创业人员。常年针对下岗工人、退伍军人等人员开展培训优惠及减免服务。企业秉承“培养饮食业高质量人才，帮助每一位学员就业、创业”为宗旨，迅速成为餐饮技术培训行业中的一匹黑马。

具体详情请电话咨询

安徽创食纪：www.ahcsj.net

咨询电话：0551-68128855 咨询QQ：3116016767

徐经理：18756577540 微信公众号：csjcypx

地址：合肥市火车站斜对面白马三期后五洲商城2栋3楼