

冒菜培训班_四川冒菜学习_正宗冒菜培训学校

产品名称	冒菜培训班_四川冒菜学习_正宗冒菜培训学校
公司名称	成都宏蜀渝餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:宏蜀渝
公司地址	成都市郫都区犀浦镇犀池六街二号
联系电话	028-86646733 18030844181

产品详情

想要咨询更多小吃项目都可以随时咨询我哦~~~

咨询人：桂老师

QQ:389.225.703

电话:18030844181

地址：成都市金牛区交大路交桂巷8号

(交大路凯德广场)

成都冒菜配方 冒菜秘制配方视频 冒菜核心技术指导 冒菜品牌加盟

四川麻辣烫配方 冒菜开店培训 四川冒菜哪家好吃 冒菜培训哪家好

成都小吃培训 成都美食培训 三顾冒菜免费加盟 神龙冒菜加盟培训

成都冒菜培训就到成都宏蜀渝烹饪学校

成都冒菜培训 正宗冒菜培训,特色冒菜培训,四川冒菜培训

宏蜀渝(成都)小吃培训，是一家食品研究与技术开发、餐饮项目联盟、餐饮咨询与策划服务为一体的综

合性餐饮发展餐饮连锁，以倡导"传统与时尚，美味与健康"的饮食新文化为己任，秉承"诚信、创新、专业、务实"的经营理念，专心致力于饮食文化的传播与推广。

成都冒菜是四川的特色，冒菜底料用香料炒制出来的底料加各种调料配出的汤汁烫熟的菜;把各种荤素菜用一个竹勺装好，荤素分开，因为每一份下汤锅烫的时间不一样，在锅里煮熟放到碗里，碗底加各种香料配好，顺便再倒入提前熬制的高汤，菜面上再撒上葱花芽菜，芝麻或者黄豆，一份正宗的成都冒菜成品了，简单点说“冒菜就是一个人的火锅，火锅就是一群人的冒菜。冒菜底料也分多种，随着冒菜发展延续至今冒菜大致分三种底料，清油底料，牛油底料，混合油底料。底料香料讲究油色鲜红发亮。香气扑鼻，冒菜碗底调味也是非常关键的步骤，各种秘制调料比例要搭配均匀。冒出来菜品才香，一般一家冒菜经营成本利润能够达到百分之七十以上。宏蜀渝冒菜培训加盟欢迎您上门考察品尝味道。

宏蜀渝培训优势

- 1、国家正规注册，拥有多年实战经验的专业师傅任教。
- 2、学员可实地考察，免费品尝，满意后签约。
- 3、免费提供食宿，免费提供所有学习材料。
- 4、全程学员亲手操作，师傅一对一指导，手把手教学。
- 5、不限教学时间，学会为止
- 6、对学员均免费提供开店选址等指导

成都宏蜀渝小吃培训，我们郑重承诺：

- 1.一次性收费，后期不收取任何费用。
- 2.所有技术纯天然工艺无任何添加，制作过程不使用任何香精色素。
- 3.一次学习，终生保障。随时免费升级所学技术，不加收任何费用。

想要咨询更多小吃项目都可以随时咨询我哦~~~

咨询人：桂老师

QQ:389.225.703 电话:180.3084.4181

地址：成都市金牛区交大路交桂巷8号(交大路凯德广场对面)