

学做正宗潮汕肉丸培训，专业培训肉丸做法

产品名称	学做正宗潮汕肉丸培训，专业培训肉丸做法
公司名称	广州艺高餐饮管理有限公司
价格	1380.00/套
规格参数	
公司地址	广州市天河区迎龙路194号201房
联系电话	38617123 13416286576

产品详情

学做正宗潮汕肉丸培训，专业培训肉丸做法，学潮汕肉丸去哪里好,来艺高肉丸培训中心，我们通过不断改良，运用科学计量，对产品所需的调料和香料的用量都精确到克俩，保证你学到真正的肉丸口感俱佳技术。

艺高美食培训联系人：小婷

艺高热线（咨询）电话：134-1628-6576拨打此热线可以享受最新优惠活动，一人学费两个人来学，学两个技术再免费送一个技术的（学三个技术送两个技术）优惠活动

咨询微信：14778587585 QQ:2133078575

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，致富整个家庭。加入广州艺高，轻松致富创业

潮汕肉丸是[潮汕饮食](#)

文化的重要组成部分，属于

低脂食品，其口感脆嫩、鲜美，可通过多种方法[烹饪](#)

食用，既可汤煮、炒食，也可炸、可涮、可烤，其久煮不烂的特点，更适合下火锅。潮汕肉丸的品种更是多种多样。广义来说，除原有传统的[鱼丸](#)、[猪肉丸](#)、[牛肉丸](#)、[鱼皮饺](#)

、[虾丸](#)、[猪肚丸](#)、[包心丸](#)、[猪肉饼](#)、[鱼肉饼](#)

等肉丸及相关肉制品外，近期市面上又出现[蟹肉丸](#)、[鸡肉丸](#)

等新品种。早在潮汕地区，就有“日食三餐不知厌”的说法。各地生产者还根据当地人咸淡酸辣口味不同，调制出因地而异、不同风味的肉丸制品。

肉丸培训套餐：

套餐一、肉丸全能班：猪肉丸、香菇丸、潮州牛肉丸、牛筋丸、鱼丸、肉卷和肉饼，全部费用3800元。

套餐二、（猪肉丸、香菇丸、潮汕牛肉丸、牛筋丸、鱼丸、肉卷、肉饼）之中任选一个品种学费1380元。

示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.自己备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

创业天然肉丸专卖店

它具有投资小，风险低，稳收入的特点，尤其具有一定风格的特色肉丸专卖店，以肉丸为主材，以外卖、结合堂坐的休闲小吃，是一个不错的选择。来艺高小吃培训，从技术教学到开店指导，让你轻松赢在起跑线上。

本公司的正宗肉丸制作特点

口感爽脆弹牙，味道鲜美绵软，不含硼砂、明胶等添加剂，属于天然的食品，从食品安全上把关。肉丸培训到处都有，但是要学安全传统的天然食品，艺高餐饮总部可以给您承诺！

从传统的猪肉丸、牛肉丸培训，拓展到食材的广泛取材，墨鱼、草鱼、鳗鱼、鲜虾都可以用来制作肉丸，让您制作的肉丸独树一帜，迅速成为市场焦点，顾客首选。

本中心向每位学员郑重承诺:全部潮汕肉丸味道秘方绝不保留：只有学到真正的潮汕肉丸技术，大家在市场竞争中才赢得真正的优势。学员无须担心日后自己的技术被别人超越。因为我们会不断创新研究，进行品质上的改良，为所有老学员免费提供新的潮汕肉丸产品技术和新的味道信息，让学员免除后顾之忧。有时的付出不一定就有回报，所以选择一个正确的地方、好的师傅，您才能学到正宗的潮汕肉丸技术。