正宗萝卜牛杂技术学习，专业培训流行小吃做法

产品名称	正宗萝卜牛杂技术学习，专业培训流行小吃做法
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

正宗萝卜牛杂技术学习，专业培训流行小吃做法，广州哪里的萝卜牛杂培训正宗，哪里有学萝卜牛杂技术，专业萝卜牛杂培训中心，萝卜牛杂技术配方做法教学，本中心向每位学员郑重承诺: 全部萝卜牛杂味道秘方绝不保留：只有学到真正的萝卜牛杂技术，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萝卜牛杂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，您才能学到正宗的萝卜牛杂技术。

优惠活动：学俩个项目送一个项目

联　系　人：小婷

单位名称：广州艺高美食培训

联系电话：13416286576

培训地址：广州市天河区龙洞迎龙路迎新路口

联系微信：14778587585

萝卜牛杂已成广东文化的一部分。有人说，认识广州就得从萝卜牛杂开始，也有人说，没吃过萝卜牛杂的人算不上真正的广州人。加盟艺高餐饮,学一流的萝卜牛杂做法，吃回味无穷的萝卜牛杂。如果你曾到过珠三角，却未曾吃过一碗萝卜牛杂，你的美食之旅一定是带着点遗憾的，而最好吃的萝卜牛杂来自艺高餐饮。现在广州乃至整个珠三角各大步行街，都会有卖萝卜牛杂的小店。

经营萝卜牛杂投资小，见效快，市场大，收益高，一年四季皆可经营，男女老少皆喜吃，这么好的项目哪里找？萝卜牛杂学习内容为：传授牛肝、牛心、牛肺、牛肚、牛肾、牛肠、白萝卜的清洗处理方法，秘制牛杂汤底的煮制，海带、猪红、面筋、莲藕等配料的烫制、牛杂酱的做法等。从牛杂选购，牛杂处理、清洁、去腥，到煲汤，煲牛杂，煲萝卜，调味，调香，做辣酱，然后就是吃上一碗香喷喷的牛杂啦。全过程步骤详细讲解，手把手教授操练。

可以随时电话咨询

如果您觉得“ 这项资料 ”描述的不够全面,您可以“ 手机（微信）或QQ ”咨询我获取详细资料和了解项目详情！

郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学会为止；后期指导长期免费。

美食介绍

早餐包点培训:

包子包点系列，肠粉，芝麻球，老面馒头，油条，虾饺，沙县小吃，混沌，饺子，早餐营养粥

早餐饼类培训：

酱香饼，千层饼，手抓饼，馅饼，葱油饼，糖油粑粑，梅干菜扣肉饼，老家肉饼，南瓜饼系列，酥油饼，鸡蛋饼，武大郎烧饼，葱油饼

特色夜宵培训：

特色烧烤系列，烤猪蹄，烤羊排，烤面筋，烤鱼系列，口味唆螺，口味虾，香辣蟹，砂锅粥系列，疯狂烤翅，奥尔良烤翅，烤海鲜，锡纸烧烤系列，阿拉伯烤肉，开心花甲系列

特色小吃培训：

泉水香豆腐，章鱼小丸子，冷饮系列，奶茶系列，臭豆腐系列，糖水系列，炸鸡汉堡，鸭霸王系列，酱

板鸭系列，卤菜系列，盐焗鸡系列，烤鸭系列，凉拌菜系列，泡菜系列，凉皮，凉面，麻辣烫系列，油炸小吃系列，铁板鱿鱼，铁板豆腐，铁板系列，卤肉卷

特色菜、快餐培训：

钱粮糊土鸭（土鸡），湖南蒸菜系列，石锅鱼系列，鸳鸯火锅，坛子鸡系列，麻辣香锅系列，萝卜牛杂，盖码饭系列，家常小炒系列，煲仔饭系列，卤肉饭,木桶饭

长 沙湘 味轩早餐粉、面培训：

常德米粉系列，早餐汤粉系列，炸酱面，桂林米粉系列，卤粉系列，过桥米线系列，砂锅粉系列，螺蛳粉系列，鸭血粉丝，鱼粉系列，酸辣粉，热干面，手工面，长沙炒码粉，炒饭炒粉

如果您正考虑独立创业或者再就业，既无过多资金，又想获得丰厚的利润，那么请相信我们，

艺高小吃培训，将会带给您滚滚的财源 。　艺高培训学校，诚信立足、以强大的技术研发团队为基础，为广大的有创业越识的消费者提供专业的特色小吃培训技术，我校始终秉承诚信、高效、合作、双赢的经营理念，坚持以小吃培训市场为导向，特色优先，傲立食界，以专业成就精典。忆往昔峥嵘岁月，展未来任重而道远。艺高美食培训学校会以帮助每个以特色小吃培训创业者打造事业蓝天为己任，共利共赢。