

小吃培训班肉夹馍培训凉皮培训

产品名称	小吃培训班肉夹馍培训凉皮培训
公司名称	西安澜丰餐饮管理有限公司
价格	980.00/项
规格参数	品牌:澜丰 型号:技术培训 随到随学:学会为止
公司地址	西安市未央路龙首商业街龙首苑商铺3楼
联系电话	029-86238791 13992841057

产品详情

本文来自：西安澜丰 [小吃培训](#)学校，版权所有

哪里才能学到正宗的小吃技术呢？西安澜丰圆您创业之梦！

西安澜丰小吃培训学校以陕西特色小吃文化为背景，传承经典，努力让陕西特色小吃走出陕西迈向全国乃至世界。

陕西小吃，随到随学，先尝后学，包教包会，核心技术无保留传授。

主要培训项目：凉皮，肉夹馍，岐山臊子面，陕西特色面食，陕西特色早餐，特色烧烤，砂锅，冒菜，串串香，麻辣烫，火锅，街边小吃，牛羊肉泡馍等百余种特色小吃技术。

海龟高材生卖煎饼果子——引领小吃创业新高潮。

西安澜丰小吃培训，多种特色小吃技术供您选择。

西南政法大学大门外热闹的学林街上，有一位从日本游学归来的女大学生，法律专业毕业，学过插花、开过饭店、在外企上过班。但她不甘在家带孩子，决定完成大学时的梦想——卖煎饼果子。

创业的道路上——西安澜丰与您携手同行！

煎饼果子老板是海归

夜幕降临，西南政法大学大门外学林街，摊贩们开始张罗夜市的材料，吆喝声、喧闹声，每当饭点，这里是西南政法大学外最热闹的地方。

“老板，来个煎饼果子。”昨晚5点半，李玉红的小摊还没摆放整齐，就迎来了第一名顾客。如果不是时不时冒出一句日语，一般人很难猜到，眼前这位卖煎饼果子的人竟然是海归。

创业不在于你投资得有多么奢华，只要你有一颗想创业的心，来西安澜丰小吃技术培训中心，学个一技之长，无论走到哪里都可以成功！

~ 致澜丰正在努力的所有学员

李玉红熟练地把薄饼摊在平底锅上，打入一只鸡蛋，撒上葱花、芝麻，薄面皮在锅上炸得滋滋作响，涂上一小勺辣椒酱、卷上生菜和薄脆，几分钟功夫一个煎饼果子就出锅了。

“学生说我做的煎饼果子个头大、分量足，都爱到我这里来买。”李玉红摆摆手，用铲子铲掉锅上残留的薄饼皮，刚想停下聊两句，又有两位女生走到摊前。

游学三年日语达二级

李玉红出生在河南南阳，1996年考入河南大学法律系，大学里认识了现在的丈夫张先生。“上大学不久，我父亲因车祸发生意外。”李玉红说，来自农村的她家里经济来源主要依靠父亲，父亲的意外受伤让一家人陷入困境。

李玉红一边上大学一边打工，毕业后南下广州一家外企打工，张先生则一边工作一边备战考研。

2005年李玉红回到河南，与朋友盘下一家餐厅，由于经营不善，多年来攒下的十几万元钱亏光了。不过，绝境中也有好消息，2007年丈夫张先生考上西南政法大学研究生。同年她决定前往日本做研修生，一边打工一边赚钱。

回国后一家人搬到重庆，不久后儿子出生。李玉红说，3年的日本游学让她学到了坚持的工作态度，自学的日语也达到2级水平。

卖煎饼完成大学梦想

丈夫在高校担任系主任，自己在家照顾孩子。但李玉红不想要这样的生活，“孩子上幼儿园了，每天在家无所事事。”

“卖煎饼果子是我大学时的梦想，那时候看到校门外香喷喷的煎饼果子就流口水。”这个想法多年来一直萦绕在李玉红心头，2013年李玉红带着年仅一岁的儿子去天津，专程学习煎饼果子的做法。

去年8月，李玉红将梦想变成了现实，煎饼果子摊在西南政法大学对面开业了。“周一到周四晚5：25开业，周五到周日提前十分钟。”李玉红说，家人都不支持她每晚外出卖煎饼果子。

“每次看她接近凌晨才回家，挺心疼她。”丈夫张先生摇摇头，一家人多次劝说李玉红无果后，只有默默地支持她。

卖煎饼果子以来，李玉红觉得最对不起的是儿子。“每天只能早上见一面，晚上等我回家他已经睡了。”李玉红说，不过儿子懂事，周末还会到摊位帮忙吆喝。

