

杂肝汤技术培训 正宗杂肝汤配方教学 手把手教学

产品名称	杂肝汤技术培训 正宗杂肝汤配方教学 手把手教学
公司名称	西安品邦餐饮管理有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	陕西省西安市国家民用航天产业基地北长安街229吉源美郡9号楼7单元301室（注册地址）
联系电话	15829467996

产品详情

杂肝汤怎么 正宗杂肝汤技术培训班 杂肝汤配方学习

西安杂肝汤培训哪家好？清真小吃牛羊杂肝汤做法好学吗???

对于每一位创业想要学习好小吃牛羊杂肝汤技术的朋友，来到西安品

邦小吃培训中心就是非常好的选择！

杂肝汤是从清代迄今已有上百年，据说老洛阳人都爱喝南关的杂肝汤。牛肉汤本是用牛骨和牛肉熬制，不知何时何人把剩下的“牛

下水”也一起熬煮了，牛肉杂肝汤自此诞生。其最显著的特点，就是闻起来有一股臭臭的味道，因此也叫“臭杂肝”杂肝汤不仅味

道鲜美，而且很有营养价值。

包吃包住，先尝后学，随到随学，包教包会，配方无保留

联系人：品邦妮妮

电话：18829590450

Q Q : 2654361844

微信 : 17792073537 (朋友圈有实拍场景和详细项目资料)

培训地址 : 陕西省西安市北长安街229号吉源美郡9号楼301室

公司介绍

品邦诺餐饮培训教学 : 注重实践 , 学员全部现场学习 , 根据配方亲自配料操作 , 理论与实践相结合 , 以实践操作为主 , 手把手传授

技术 , 开店选址 , 开业准备 , 店内布置 , 开业促销 , 营销策略 , 原料采购 , 成本控制 , 价格定位 , 后期技术指导 ,

后续技术支持。提前预约 , 随到随学 , 包教包会 , 学会为止 , 不限时间。所学技术终身免费升级。

西安品邦小吃培训优势 :

全部实际操作 , 所学品种详细操作方法和科学配方都有资料 , 学后带回家 , 将来做生意用。

终身售后服务 , 长期技术支撑 , 三年期间随时免费复习练习 , 不收取一分钱的费用。

上千学员选择品邦小吃培训的理由 :

两大保证 : 让您后顾之忧。

一、保证正宗口味 , 学完不满意 , 退您全额学费。

二、学习正宗

技术 , 协助您店面运营 , 按照我们的营销策略 , 若三个月不盈利 , 我们会退还您的学费。

包吃包住 , 先尝后学 , 随到随学 , 包教包会 , 配方无保留

联系人 : 品邦妮妮

电话 : 18829590450

Q Q : 2654361844

微信 : 17792073537 (朋友圈有实拍场景和详细项目资料)

培训地址：陕西省西安市北长安街229号吉源美郡9号楼301室

西安品邦餐饮管理有限责任公司培训项目：

西安肉夹馍培训，老潼关肉夹馍培训，秦镇米皮培训，陕西凉皮培训，汉中热米皮，杂肝汤，伤心凉粉，香酥牛肉饼，粉汤羊血，

羊血冒饴饅，豆皮涮牛肚，鸭血粉丝汤，酱牛肉，胡辣汤，豆腐脑，无矾油条，杂粮煎饼，煎饼果子，五谷豆浆，酱香饼，鸡蛋灌

饼，烤面筋，广东肠粉，

葫芦头泡馍培训，牛肉泡馍培训，牛肉饼培训，热干面培训，重庆小面培训，重庆砂锅培训，鸡排饭，脆皮鸡饭，土耳其烤肉饭培

训，面点培训，小火锅培训，烧烤培训，万州烤鱼，广东煲仔饭培训，云南过桥米线，四川卤肉，自助小火锅，重庆砂锅，锅巴米

饭，干锅类，麻辣香锅，秘制冒菜，万州烤鱼，港式甜品奶茶，西点系列，各种热菜，凉菜等培训。