

制作培训老五仁月饼技术学习月饼制作过程

产品名称	制作培训老五仁月饼技术学习月饼制作过程
公司名称	济宁市任城区乐天利烘焙技术咨询中心
价格	1000.00/个
规格参数	
公司地址	山东省济宁市任城区益民东区回迁7号楼（经营场所）
联系电话	18854726230

产品详情

提浆老五仁月饼制作过程

提浆老五仁月饼制作过程，老式伍仁月饼是我们所熟悉的一种用伍仁馅制作的类似于广式月饼的一种提浆月饼，这种月饼口感吃起来非常非常的细腻绵软，符合人们对健康的要求，老伍仁月饼用料非常的考究，做月饼选用的食材都是上好的食材，给人们一种货真价实的感觉，并且老伍仁月饼非常适合工厂和批发商生产。

我们的培训师傅，今年五十多岁了，从事糕点这行已经35的年头了。本培训中心全部产品都由杨师傅亲自一对一手把手的教学。并且每年杨师傅都会去外地学习交流，了解交流每个地方的新式产品，以满足今天这个时代快速发展的需要。

济宁乐天利烘焙技术培训中心专业培训各类中西式蛋糕，面包，月饼，汤圆，休闲甜点，防腐技术等等一系列产品，所涉及的产品近240余种。

欢迎学员前来咨询洽谈。

咨询电话：18854726230杨女士。QQ:2268079693

微信：18854726230