

涮牛肚豆皮教学学涮牛肚涮豆皮技术西安小吃技术培训

产品名称	涮牛肚豆皮教学学涮牛肚涮豆皮技术西安小吃技术培训
公司名称	陕西大品餐饮管理有限公司
价格	980.00/个
规格参数	
公司地址	西安经济技术开发区凤城三路10号凤凰新城3幢1单元10701室
联系电话	029-86674511 17749025453

产品详情

街头小吃由于投资小，0回报率高而有名，涮牛肚，涮豆皮在夜市摊，还有烧烤店都是一个必备的美食项目。最早涮牛肚是洛阳传统知名小吃之一，以其独特风味，深受人民的欢迎。自创制以来，几经精心改良，至今更是香飘万里，涮牛肚主要用料有牛肚、竹签、大料、鸡汤等，另有青椒，蒜蓉，芝麻酱等几十种配料，或浸、或煨、或煮，将牛肚切片制成半成品，然后用竹签串起肚片，放进已配好的火锅内涮煮，在蘸上调制的佐料，即可食用。涮牛肚喷香可口，肥而不腻，老少皆易，多食不厌

它操作简单易上手，核心的酱料做好，来人的时候两分钟就能上餐，很快的.而且利润是相当的高，选好地段，学好技术，坐等收钱吧

客服：莉莉

微信：177 4902 5453 (加微信看每天实拍学习的视频和照片)

手机：177 4902 5453

客服QQ：3111635165

网址：www.21dapin.com

学习时间：不限制学习时间，随到随学，包学会，学会为止（一般4-8天完全掌握技术）具体时间根据个人情况而定！西安大品小吃培训专门做陕西特色小吃培训技术，川味小吃技术，特色早餐，火爆夜市，街头小吃为主的小吃小时培训机构，经验丰富的大师手把手带着您培训教学，确保每一个学员都学到一份好的技术，带回家致富创业，赚钱满满！

培训特点：

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，等全方位培训，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。

特大优惠活动2980元任选5项技术,3980任选八项技术，4980任选十二种技术正在火热进行中！

欢迎广大朋友来公司实地考察！

西安大品小吃培训中心

地址:陕西省西安市未央路凤城三路凤凰新城3号楼7层