

# 喷水池那家的奥尔良烤翅技术培训

产品名称	喷水池那家的奥尔良烤翅技术培训
公司名称	贵州韩发餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市南明区花溪大道12号通银汽配城11幢6层[中曹司社区]（注册地址）
联系电话	15985135197

## 产品详情

新奥尔良烤翅是指奥尔良口味的烤翅，最早出现在洋快餐店里，因带有异域的神秘感而被广知，深受年轻一代的喜欢与追捧。新奥尔良烤翅的制作原料主要有鸡翅、水（冰水或凉水）、新奥尔良烤翅腌料等。制作好的烤翅具有新奥尔良的甜香及辣香，表面富有光泽；气味鲜香诱人，饱满的鸡肉的鲜香味，非常能够引人食欲；甜味与辣味很好的融合在一起，相互衬托，使得口味饱满，回味无穷；甜味适中，辣度为中高档辣度，非常适合于喜爱新奥尔良风味的人群。

诚飞全新推出新奥尔良烤翅培训项目，总部一对一、手把手教学，理论结合实践相结合，让新奥尔良烤翅培训学员轻松掌握调味工艺流程及配方设置要求和全系列产品的制作方法，确保新奥尔良烤翅培训学员学会之后能以独一无二的口味，独霸一方市场，成功开启创业之路。

创业咨询师：邱老师详细地址：贵阳市南明区花溪大道中到通银配件城6层7层添加微信免费观看教学视频噢~

乘车路线：火车站：203路，通银配件城下车贵阳北站：260路  
B292公交在通银配件城站下车客运东站：254路 三江口下车转41、53路，通银配件城下车东客站：229—5（蟠桃宫转）、240—203（火车站）（82陈家坡转）龙洞堡：步行150米到龙桥坐603路油炸街下车转5路，到通银配件城下车市区直达公交：乘坐5、6、7、41、53、k47、47、201、202、203、248

（为了方便学员，下车打电话可以接你一下）电话预约，学校有专车免费接送  
诚飞欢迎你参观、考察、品尝、学习。欢迎来电、加微信咨询详情