

新乡鱼豆腐卷饼培训班 专业培训烤面筋卷饼做法

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 新乡鱼豆腐卷饼培训班 专业培训烤面筋卷饼做法 |
| 公司名称 | 新乡市平原餐饮文化培训中心 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 新乡市解放大道149号 |
| 联系电话 | 0373-5827788 13683735066 |

产品详情

烤面筋大家都是吃过，但是饼卷面筋吃过的人一定不多，饼卷面筋汇聚了饼，面筋的多样吃法，薄薄的一层小饼，烤好的面筋在刷上一层酱料，撒上果仁用煎饼卷起来很是美味。

新乡神州飘香独创一种面筋的新吃法，就是用小饼卷着来吃。这吃法看得就非常新鲜。小饼卷面筋从一块钱一套到一块五，再到两块钱，利润非常高 面筋可以选择辣或是不辣，烤好的面筋只要刷上一些特制的酱料，裹上小饼就可以了。像这样一套卖两块钱，还是比较实在的。小饼吃起来有一些嚼劲，很好的包住面筋上的酱料，吃起来非常入味，简直比吃肉还香。

烤面筋是今年市场上最流行的小吃，每个摊点都是生意火爆，大有压过烤肉串的架势。面筋富含植物蛋白，营养丰富，口感筋道，有嚼劲，把特制的烧烤专用面筋做成各种形状，放入特制的调料中腌制，并串成一串，然后在火上烧烤。在烤好的面筋上再刷上特制的调味酱，撒上各种口味的撒料.....色鲜味醇，口感、味道绝对可以和烤肉媲美。烤面筋的烹制方式多样，可以烤着吃，也可以炸着吃，味道同样鲜美。由于专用烧烤面筋的制作和成型对好多人来说是个秘密，因此这个项目在很多地方市场还是一片空白，绝对是一个淘金热点。本公司低价转让这两项热门烧烤技术，主要包括以下项目：

烧烤专用面筋的制作工艺

面筋的腌制进味方法

面筋的烤制工艺

各种口味的腌料配方

各种口味的专用调味酱的配方

不同口味的外用洒料的配方

新乡神州飘香培训饼卷面筋真技术真配方教学，欢迎大家前来实地考察小饼卷面筋技术，了解更多热门网红小吃技项目，抓住商机，致富快人一步. 新乡神州飘香小吃培训学校免费推出：一次性收费，随到随学，学会为止。免学原料费，免合作费，老师手把手教，学员全程亲自动手操作，确保让您真正学到技术。欢迎您实地参观，实地考察，满意后再报名!

新乡市神州飘香小吃培训学校

联系人：畅校长

致富热线：13683735066（微信同号）

固话：0373-5827788

QQ1: 135112051 QQ2:1311980916

学校地址：河南省新乡市科隆大道(原化工路)和胜利路交叉口东北角小吃培训总校（十字路口向北走30米路东）

乘车路线1：河南省新乡市火车站乘3路公交车到天木兰亭园站下车，回走红绿灯十字路口右转28米新乡市小吃培训总部即到。

乘车路线2：河南省新乡市高铁东站乘k45路公交车到解放大道化工路下车向东走第一个十字路口左拐路东即到（学校有5部商务专车免费接送学员，如需接站请拨打预约电话）