

# 凉皮培训，青岛凉皮培训班

产品名称	凉皮培训，青岛凉皮培训班
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

### 凉皮培训，青岛凉皮培训班

彩色凉皮不外乎两种，一种是凉吃，也是较常见的，一年中的春、夏、秋三季均可；另一种就是热吃，即把皮子蒸好后切好放在笼屉上，下有炉火加热，使皮子始终保持热腾腾的状态，这种吃法多在冬季，但也有一部分人大冬天仍要吃凉皮子，喜欢的就是那个爽劲儿。

特色小吃项目：凉皮、米皮，擀面皮、麻辣烫，酸辣粉，鸡丁米线，肉夹馍，热干面，香辣面，东北朝鲜面，凉面，牛筋面，串串香，凉粉，冒菜，蒸饺饺子，鸭血豆腐汤，广式肠粉，麻辣粉，关东煮，炒粉炒面，土豆粉，涮牛肚，烤肉拌饭，千里香馄饨，黄焖鸡米饭，螺蛳粉，砂锅拌饭，木桶饭，鸡翅包饭，烤肉拌饭，台湾卤肉饭，桂林米粉，鸡公煲，煲仔饭，沙县小吃，脆皮鸡拌饭，花甲粉，砂锅粉，鱼粉，啫啫鱼，砂锅等项目

凉皮属于传统美食，几千年的中华美食，各个年龄段的男女老幼都非常喜欢，属于比较稳健的创业项目，风险小，投资成本低，利润超高，市场前景比较好，也是小成本创业的首选，可以流动摆摊经营也可

开店经营。经营形式多样。市场需求大，大众认可度超高。适合人群：年轻刚大学毕业;学生打工;年轻人;中年人;失业人员;妇女都可以拥有自己做生意;自己做老板的机会;几百块不算贵;能让自己未来摆脱打工;命运自己经营未来,打工不是长久之事生意才是未来趋势,把握现在掌握未来。 .

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。

彩色凉皮这两年越来越流行，很多人都喜欢吃，彩色凉皮也叫果蔬凉皮，顾名思义是用果蔬榨汁以后加到面粉里面制作而成，所以说从卖相来说非常好看，营养角度来说非常健康，吸引了一大批年轻人的眼球！很多在商场里面专卖果蔬凉皮的店，生意都十分好，赚的盆满钵满。毕竟现在的人都比较追求新鲜，那么彩色的果蔬凉皮给人的印象就很深刻，也比较健康一些。大家常吃的几种果蔬凉皮，一般就是菠菜做的绿色凉皮，火龙果做的红色凉皮，南瓜做的黄色凉皮，黑米做的黑米皮，也有比较新颖的加点黑芝麻啊，芝麻凉皮，都是十分不错的。

特色小吃技术百草梨膏糖.龙须酥，砂板糖，薄荷糖，小米酥，龙须糖，梨膏糖，姜糖，蜂蜜小麻花，白面江米条，香酥小麻花，上海一口酥，米花糖，千页豆腐，不化皮冻技术，小米糕，杜浔花生酥，松子酥.葱酥花生，唐僧肉素食，姜汁软糖，秋梨膏，蜂梨糕，蜂窝糖，食疗糖，不化姜糖.蜂蜜花生，百草梨膏糖，秋梨膏，鱼豆腐，骨酥鱼.土豆粉，麻辣条，等等

膳学派餐饮培训学校从选料到制作全程手把手教学。学习时间不限，全部动手操作。不做暴利合作，真

正扶持小本创业。全过程学员跟着老师一步步亲手操作完成，老师手把手教学。操作过程中老师会对您制作过程中不正确的地方进行纠正，较后在您全部熟练了以后能独立操作，从原材料开始一步步做出来。直至较后做出的口味和老师所制作的基本相同方可。接下来介绍如何开店----如何选址----开店所需设备如何选择和购买----利润分析-----经营技巧----如何办理相关证件----结业----后期免费技术更新

---