

东营章鱼小丸子培训中心，小吃培训

产品名称	东营章鱼小丸子培训中心，小吃培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

东营章鱼小丸子培训中心，小吃培训016

发掘和弘扬中华特色小吃文化，培养一批能够主宰自己命运的餐饮精英，使更多人通过经营特色小吃成功创业。

章鱼小丸子在我国是非常有名望的，国内大中城市刮起了一股旋风式的“章鱼小丸子”美食热潮。因每颗章鱼丸里都有鲜章鱼肉，其味鲜而香，营养成分十分丰富，章鱼小丸子都是现做现卖，口感独特，由多种可口的原料配成，纯正的章鱼小丸子的味道非常吸引人，让人百吃不厌。口味不断推陈出新，变化多，形成众多系列，消费者选择广。选择章鱼小丸子项目走成功之路，马上加入湘味轩章鱼小丸子培训中心吧，期待您的到来！

正宗章鱼小丸子技术培训

教学小吃章鱼小丸子培训班公开授课，章鱼小丸子学习到哪里好，做章鱼小丸子去哪里学，艺高美味章鱼小丸子，不仅味道可口，而且还深受消费者的喜爱。章鱼小丸子在广州哪里有培训，是日本著名的国粹小吃，较早出现在大阪，创始人是日本美食大师--远腾留吉，在六十年前的一天，远腾尝试用特制的粉浆，配上章鱼和高丽菜，再刷上密制的烧汁，沙拉和日本鱼片，制作出世界上较好份章鱼烧，他请朋友们品尝，但凡试者无不夸奖称赞，就这样章鱼烧在日本迅猛流行，直至今日你在日本任何一个城市，都可以随意在路边发现一个个小巧但装修却极其精致的章鱼烧店。国内大中城市刮起了一股旋风式的“章鱼小丸子”美食热潮。新颖独特的调浆过程和制作工艺，鲜美的章鱼肉馅和爽口的椰菜丝馅，酥脆金黄的外表，加上一层香滑的柴鱼片，再蘸上可口的沙拉，使章鱼小丸子更加鲜香十足，精巧的日式风格外盒包装使它格外诱人。异国的饮食文化，海味的美好口感，让消费者过口不忘。“章鱼小丸子”不仅满足了爱吃人群的消费需求，更加丰富了休闲美食文化，因此流行于台湾、北京、广州等地，至今仍畅销不衰。撒上少许沙酱、胡椒粉、辣粉等，口味更是香鲜十足，适合不同年龄层食客的喜爱。

章鱼小丸子又叫章鱼烧，是日本的一种风味小吃，经过多年的发展，现在的章鱼小丸子已经普遍全国，成为各地区的新兴食品之一。章鱼小丸子的成份主要是章鱼，章鱼烧粉，柴鱼片，海苔，沙拉酱，章鱼烧酱等。章鱼小丸子是适合创业和下岗再就业的项目之一：投入少，见效快，收入稳定，风险小。章鱼

小丸子属于特色小吃类，一年四季都有市场。

章鱼小丸子，美味的章鱼小丸子，不仅仅制作方便，而且美味可口，吃过的朋友就知道。做章鱼小丸子去哪里好？现在珠三角的夜市开始流行起来一种新型的年轻化的小吃——章鱼小丸子。一听这个名字，是否让你联想到“樱桃小丸子”什么的呢？听起来是不是非常洋气？

1、流动经营，无需店面：例如商业街、步行街、学校、车站、码头、居民区、旅游点等。

2、街边店经营，临街门面：例如商业街、步行街；

3、店中店经营：例如超市、商场、大酒店、酒吧、休闲吧

4、连锁经营：购几台设备，自己掌握香料配方，雇人营业，利润提成。

独特口味：美味可口，久吃不腻，老少皆宜。

回头率高：顾客尝后赞不绝口，常常光临。

利润丰厚：每份小丸子4个，成本只需1元左右。售价5元，利润4元左右

小吃的做法，可以成就一个创业者的梦想。

开业后遇到技术问题可以电话咨询

需要复习的学员，继续免费技术学习

名吃汇郑重承诺:包教包会真正的手把手教学

教一个人的学费可以两个人过来学习

后期指导长期免费培训内容：章鱼丸：香辣柴鱼丸，蒜香柴鱼丸，香辣海苔丸，香辣肉松丸，蒜香肉松丸，沙拉酱鱼丸、番茄酱鱼丸、香辣酱鱼丸等。