

# 淄博可以学烤面筋，利润高

产品名称	淄博可以学烤面筋，利润高
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

烤面筋学习，城阳烤面筋哪里学

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

【项目介绍】：

**烤面筋**是一道传统**特色小吃**

，口感香辣有嚼劲，吃起来很过瘾，在很多**小吃**

街都很看见它的身影。面筋属于高蛋白、低脂肪、低糖、低热量食物。

面筋虽然好吃不贵，但是外面卖的面筋还是尽量少吃，很多不法商家在面筋中添加吊白块、防腐剂等，吃了对人的身体健康危害很大。想吃烤面筋，完全可以自己做，美味又健康哦!

项目名称：烤面筋

学习内容：烤面筋全套技术

培训品种：见具体介绍

学习时间：2-3天学习方式：现场手把手教学，学员实际操作。

原料设备：不受任何限制

售后服务：售后技术服务

现在街头卖的烤面筋，大部分做生意的人都是去外面购买半成品，只要自己拿回来烤一下，撒点调料就可以吃了。不过在外面购买的烤面筋很容易引发食品问题，所以，大家在购买的时候一定要相当注意

烤面筋是最近几年非常火爆的街边特色小吃。采用高筋面粉制作而成，低脂肪，低糖，还含有不少微量元素，是一种含有很高营养价值的特色小吃。

面筋的烤制过程相对来说还是比较容易的。一般先把面筋串烤到色泽金黄，然后再刷上一点特制的酱料，最后再撒上一些孜然粉和辣椒面等增香调料，味道香气扑鼻，一闻就想吃。

烤面筋是传统特色小吃中的一种，采用酱料进行烤制，美味无比，制作方法主要是将面筋制作成螺旋状坯料，放置于炭火上烘烤，撒上调料、酱汁即成，下面给大家揭秘生意火爆的街边小吃烤面筋使用的酱料。

作为传统的特色小吃，烤面筋店铺数量很多，在学校和大型商业街附近也是很容易见到的，加盟烤面筋需要几个人经营?操作十分简便，不需要太多人手即可操作。