

济宁葱花金丝饼培训中心，小吃培训

产品名称	济宁葱花金丝饼培训中心，小吃培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

济宁葱花金丝饼培训中心，小吃培训

金丝饼，又叫一窝丝，是中国的传统面点，具有色淡黄，味甘甜，质酥脆的特色。甘肃省白银市靖远县的面食特别是兰州拉面闻名海内外，甘肃也是中国优质胡麻油的产地。其特殊的拉面技术和当地胡麻油制作的金丝饼因其色相（金黄）口感俱佳（刚出炉的皮儿酥脆，瓢散软，入口即化；晾干或者微波炉再烘干之后通体酥脆；细品之芳香绵长），广受欢迎。

该饼制成后，呈金黄色，外酥里嫩、葱香味浓、香而不腻、别具风味，其打开犹如菊花绽放，形如盘丝且丝丝不散。舌尖上的美食，对于中国人来说，人们对于美食的研究没有终止。正是华夏文明的积淀，成就了传统小吃历经几千年而魅力不减，是永远的朝阳产业，是无尽的投资金矿。

有太多成功人士从这里掘出人生的较好桶金。只要你留心观察就不难看出：同一条街上，同样是传统小吃，有的店铺是顾客盈门，生意火爆；而另一些则是门可罗雀，生意惨淡。再细细看来，那些“暴满”现象的店铺往往以“特色”著称

金丝饼，呈金黄色，外酥里嫩、葱香味浓、香而不腻、别具风味，其打开犹如菊花绽放，形如盘丝且丝丝不散，另吃过的人赞不绝口。小吃培训学校致力于中华美食餐饮的挖掘、推广、传播，特别注重培训投资小、见效快、易学会、利润高的各式小吃，使来我校的学员以微小的投资立刻拥有整套的特色生产技术，实现自己的创业理想。

小吃培训不但配方新颖、品种齐全、口感好，较关键还是口味好、回味久、香味奇，其点睛之处在于独特的配料。小吃培训秘制的各色小吃，让顾客尝后顿时鲜香味浓、口舌生津、开胃增食，做出的小吃是人人喜吃，百吃不厌。