

威海口袋馍技术培训学校，一对一教学

产品名称	威海口袋馍技术培训学校，一对一教学
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

威海口袋馍技术培训学校，一对一教学016

口袋馍是将油炸好的各种串串刷上酱，夹进一个口袋形状的发面馍中，后按照顾客挑选油炸串串的多少收费。口袋馍好吃不好吃酱料是关键，名食园培训学校经特定比例调制的酱料，酱味适中、鲜香可口，色泽诱人、香而不腻，令人吃了还想吃。口袋馍，投资小，然而利润非常大，是个很不错的创业项目。口袋馍具备着，油而不腻，味道丰富，鲜香自然，余香满口，回味悠长的优点。它那油香，饼香，面香叫人齿颊留香的无穷回味，使顾客百食不厌。

口袋馍之所以每到一处都深受欢迎，是因为它有以下几个特点：

- 1.油炸的蔬菜、肉串都非常香，再刷上酱料，更是鲜香可口
- 2.口袋馍的馍是蒸出来的，配上油炸的串串正好是香而不腻，如果用油炸的饼来夹串串就过于油腻了
- 3.可根据不同的口味随意挑选，消费金额也可以自由控制，麻辣烫能迅速火遍大江南北的原因也在这里
- 4.蔬菜能给人带来绿色、健康、时尚的感觉，肉串能满足对于各种口味的需求，这样更适合年轻人，年轻人是消费的主力军

膳学派餐饮培训学校位于口袋馍的发源地-河南省，近千名学员遍布全国各地。业精于专，我们始终专注于口袋馍，在传统的基础上不断改进和发展，较终形成了餐饮培训总部口袋馍香味突出、酱味适中、鲜香可口的较佳口感，这就是我们竞争力的所在之处。

膳学派扎扎实实学习技术，稳稳当当创业致富。膳学派餐饮培训有丰富的餐饮项目，多年实践教学累积的培训经验，不断深入探索创新，为餐饮行业创业者提供实用的技术培训，并且配方技术不保留传授。让小本创业人士有更广阔的发展前景，帮助更多的创业之士开店并成功走向致富路。

正宗的口袋馍，一是馍美丽、馍白、馍皮匀，既要松软又要筋道，盛菜时馍不能烂，递到他人手里馍要热。二是吃上去不油腻、不糊嘴，香而不腻是商丘口袋馍较大的特征，而且酱汁不能往下淌，吃到毕竟也是一个味儿，鲜香可口，让人吃了还想吃。膳学派承诺：我们一次性收费，随到随学，现场教学，自己动手操作，老师在旁边指导，一对一的讲解，包教包会，管吃管住，让你学会学好学满意，您开业我们老师指导，免费技术咨询升级，终身免费技术支持服务。学不会不收学费，收费合理，莫失良机。