

济宁可以学正宗脆皮玉米技术

产品名称	济宁可以学正宗脆皮玉米技术
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

哪里有脆皮玉米学

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

脆皮玉米：脆皮玉米2014年兴起于台湾各大美食夜市，是一款新型特色台湾休闲小吃。脆皮玉米主要成分是有甜糯玉米，添加膳学派秘制配方后油炸制成的玉米棒，闻起来香味扑鼻，吃起来外酥里嫩，散发着玉米独特的香气。并且脆皮玉米是纯天然无添加的绿色食品，男女老少皆可放心食用。

2.脆皮玉米培训内容

培训内容

脆皮玉米

味型

柠檬味、芝士味、咖喱味、烧烤味、孜然味、麻辣味、香辣味、草莓味、海苔味等

学习时间

4~5天，根据个人掌握情况而定，不限学习时间，学会为止，包教包会。

包含技术转让费、资料费等，中途不收任何费用。

经营优势

1. 利润高：脆皮玉米在国内市场中处于空白状态，而且利润空间无限，是目前极具实力的餐饮小吃。每小时可炸制100个玉米棒，每天少8小时工作时间，销售额轻松达到4800元。利润值可达到70%以上。
2. 超低成本投资：脆皮玉米的经营方式非常灵活，十平米的档口小店或流动经营均可，装修厨具简单，无明火、无油烟，1-2人即可营业、无需餐位，售卖打包，节省开支，运营费用更低。
3. 设备操作，无需人工作业：脆皮玉米真正实现机械化智能操作，只需几分钟，同时保证原汁原味，操作简便，真正做到省力、省事、省心！
4. 口味纯正，品种多样化：脆皮玉米金黄酥脆，奶香幽浓。

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，致富整个家庭。加入膳学派小吃，轻松致富创业

脆皮玉米培训内容 脆皮玉米原料的选购，脆皮玉米的制作，脆皮玉米各种酱料的配制和选购。

脆皮玉米培训时间 不限制学习时间，包教包会，学会为止。一般2 - 3天左右，视个人情况而定。

公司承诺：100%传授正宗配方；100%现场实践学习；100%支持免费技术升级；100%包教包会！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

脆皮玉米培训费用 原培训费用：2980元

活动优惠价：1000元，包含技术转让费、学习材料费、终身技术升级费等，中途不收任何费用。

脆皮玉米是一种2015年刚兴起的美味食物，发源于台湾，后传入重庆，采用中原地区所独有的脆甜玉米改良制作。主要食材是初秋新鲜玉米和新鲜的鸡蛋液，配上番茄酱，黑胡椒酱，奶油等，玉米薯薯脆皮玉米口感脆嫩，同时又拥有独特的香甜，二者巧妙融合，叫人无法抗拒，是一种火爆的街边小吃。