济宁学酱香饼的培训班

产品名称	济宁学酱香饼的培训班
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

正宗酱香饼培训机构

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

土家酱香饼是一道不可或缺的风味美食。它走出大山，走进都市，利用现代工艺设备，博得无数美食爱好者的青睐，在短短半年多的时间里，畅销热卖于全国很多城市，所到之处，排满长队，供不应求，已成为都市生活中一道美丽的风景线；酱香饼的价格便宜，人人买得起，人人吃得起，人人抢着吃。在膳学派，有免费提供给学员吃住、培训期间的所有食材、和教学设备、允许两个人同时学习技术，后期开店自己够买，终生免费的技术升级，有任何疑问都能咨询我们，总部提供周到的售后服务。只有这样做出来的酱料才能使土家酱香饼更加奇妙。销售十分火热!甚至被很多地方誉为“ 排着长队的美食 ”。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-
到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北不行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-
坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）

膳学派小吃土家酱香饼是用几十种天然原料巧妙搭配，用特殊的技术慢慢熬制的酱，香味浓郁，滋味鲜美，甜中带酸，酸里透辣，用高精面粉做成的饼，烤好之后，酥脆可口，外焦里嫩，配上酱汁，不油腻、不上火、不口干，远非其他饼类可比。学习正宗的特色小吃技术就到膳学派小吃培训中心。学习任何一个行当都是一门学问，小吃业并非想象中那么简单，或许可以很快可以通过独特的菜品和创意消费者，但随后却很难继续扩大影响，走规模化发展道路。不仅慨叹，小吃业的水太深了。

创业难，守业更难，而把事业做大做强更是难上加难。创业者可以凭借独特的产品优势，在市场的夹缝中杀出一条血路，可是往往站稳脚跟还没几年，就被群起的效仿、竞争、搅得焦头烂额，或者一脚踩进错误投资、盲目扩大的污泥中，再也难以脱身。在膳学派学习土家酱香饼，包括选料配料、面点发酵制作、原料采购、存放和保鲜技术，以及设备、工具的认识与鉴别。亲手操作，学会为止。酱香饼的市场竞争力非常强，现在市面上的酱香饼店品牌虽多，但是能够在口感和营养上与之相比的却少之又少。

膳学派小吃培训旗下的酱香饼，精选上等面粉，所有的原材料都有非常严苛的挑选标准，在整个制作过程中都不会使用任何对人体无益的添加剂，原汁原味，为每一位消费者提供真正的健康美食，这种专注认真的态度也得到了广大学习者和消费者的认可，让不少同行也无法与之相比。膳学派小吃培训中心已经运营10年时间，是值得信赖的小吃培训知名品牌，公司在多年的经营过程中积累了丰富的经验，拥有专业的研发团队和师资力量，膳学派旗下的酱香饼项目，可以根据您当地人的饮食习惯灵活的调整口味，就算再挑剔的消费者也能在你的店面里找到心仪的美食，因此每天关顾的客人都会络绎不绝，也给经营者带来了丰厚的收益。