

菏泽特色馅饼技术培训

产品名称	菏泽特色馅饼技术培训
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

菏泽特色馅饼技术培训

现在馅饼做法简单，比传统馅饼的单调、乏味，现在经过300度高温、短时间的加膳学派培训学校，学校有专业师傅，一对一培训，手把手教学，学期不限，包教包会。公司真材实料现场学习。保证每个学员学会，学好，自己掌握核心技术配方。欢迎来学校考察学习。学习特色馅饼技术。馅饼是普通小吃，但是是人们一日三餐经常食用的小吃，学习馅饼的制作，口味多，可以做肉的，素的，肉素结合的，比如素三鲜的，韭菜肉的，白菜肉的，香菇肉的，茴香苗肉的，辣椒肉的，卷心菜肉的，芹菜肉的，茄子肉的，等等，一系列技术全套毫无保留传授给您啦，在我们公司学习馅饼技术，和面，调馅，做饼，毫无保留传授给您，让您作出满意的效果再回家开业。

世界面食在中国，中国面食在北方。北方的面食中，值得一提的就数包子、饺子、馅饼了，有着丰富的馅料，制作出来的食品口味独特，特色超群。馅饼是早餐中吃不腻的美食，做工精细，便于携带，深受广大人们的喜爱。馅饼的外观金黄诱人，吃起来香脆可口，外焦内柔，韧性十足，油而不腻，很值得人们的品尝。馅饼以优良的品质立足市场，也被广大创业者所认可，成为休闲食品行业中极具发展前景的项目。

馅饼避免了煎炸食品对人体健康的危害，完整的保留了食品原有的营养元素，它快捷、方便、鲜香宜人、老少皆宜、健康时尚，迎合了广大急匆匆的赶路人群。搭配珍珠奶茶、豆浆、入口香软，回味无穷，不仅精美、小巧、便捷、时尚，重要的是它的美味与营养，掀起一阵阵美食狂潮！

膳学派小吃培训5大开店指导，选优势店面，专业经营!

膳学派联系人：张帆 手机：151-9249-9010（微信）

《拨打热线学两样送两样》QQ：913-144-542

热线电话：151-9249-9010

学习地址：青岛市城阳区汽车北站流亭街道重庆北路93号