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,迎和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