

老北京冰糖葫芦培训班（也有网红小串）

| | |
|------|--------------------|
| 产品名称 | 老北京冰糖葫芦培训班（也有网红小串） |
| 公司名称 | 北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 北京市朝阳区小红门路城环城创意园 |
| 联系电话 | 13263370818 |

产品详情

冰糖葫芦是中国传统美食，它是将野果用竹签串成串后蘸上麦芽糖稀，糖稀遇风迅速变硬。北方冬天常见的小吃，一般用山楂串成，糖稀被冻硬，吃起来又酸又甜。

如果您对于餐饮行业比较感兴趣或者说想开一家餐饮店;或者说正在选择项目;那么有任何的餐饮问题都可以随时的问小编的，小编会为您一些相关的建议希望对于您会有所帮助。

项目名称：老北京冰糖葫芦、糖葫芦、迷你糖葫芦

近期有：56人预约报名

上课时段：每天的早：9：00——下午：5：00;

授课内容：糖葫芦培训课程：山楂、山药、苹果、橘子、葡萄、草莓、圣女果等

授课学校：北京品味轩餐饮培训公司

开班时间：滚动开班、随到随学

课程收费：详细咨询在线客服老师;

冰糖葫芦可以说是发展已久，以前只是山楂上裹上一层糖浆，如今不仅有山楂，也有水果的冰糖葫芦，面向的消费群体也不再只是小朋友，冰糖葫芦店利润也相当可观，因为制作每串冰糖葫芦的成本比较低，有想法的可以仔细了解一下。

【冰糖葫芦培训内容】

1、原料的精选及预处理;2、串果的制作技巧;3、糖的熬制方法;4、蘸糖的过程及控制;5、冷却方法及处理。

我们根据市场的发展以及人们的需求;现在人们对于餐饮的需求越来越多，一直走向攀升的一个趋势当中，所以说现在的人们越来越看中餐饮的市场了!在之前人们都看中一些实体的服装店或者其他店的生意但是现在由于互联网的发展许多的实体已经走向了衰亡;餐饮行业也经过互联网的发展正在迅速的发展，这也是人们看中餐饮行业的原因之一;

现在越来越多的人都会选择从事餐饮行业来创业来开店的!对于餐饮开店来说可大可小，小到一些流动摊位、大到一些饭店类等等;这些项目都是有着很大的市场需求的!如果您想要开一家餐饮店那么就抓紧获取新的价格!

这个山楂是我们本地产的大金星，挑好的买。

就是果实大小比较均匀，没有烂的，没有虫眼的，2元一斤。

这是我量的一斤山楂，没有挑大小，一共是32个。

关于冰糖葫芦的成本和利润这是比较小的，就是原生山楂，没有品种名称。是1.5元每斤。

也没有单独挑山楂的大小，一斤是56个。