

# 莱芜烤面筋技术学习-随到随学

产品名称	莱芜烤面筋技术学习-随到随学
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

### 城阳特色烤面筋技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

烤面筋作为一种热门的特色小吃，在大街小巷随处可见，一块钱一串的面筋很受吃货们的欢迎，生意都是火火的。前段时间更是有新闻报道，街边的烤面筋摊利润极高，轻轻松松就可月入过万，很多小本创业的朋友想学烤面筋的制作，那么，热门的街头小吃烤面筋技术哪里可以学？

到青岛膳学派餐饮学做正宗的烤面筋技术，总部除了提供技术还为学员提供全方位的支持，助您成功开店，合作共赢，稳稳当当赚取人生第一桶金！膳学派餐饮总部期待与您真诚的合作，共创辉煌！餐饮创业，想赚钱，我就选膳学派！

烤面筋的加工食用方法方式多样，既可烤吃，也可炸吃，还可通过烹饪炒食，其味道同样鲜美。同一种食品，可经过处理，加工成原味、香甜、麻辣、香辣、酸辣、水果、牛肉、鸡肉、猪肉.....等多种口味，在武汉市许多地段百米内竟有5~10个专业烤面筋摊点，可见火爆之极（可供考察）。烤面筋这一休闲特色小吃当前在很多地方尚属空白，这自然是一个的淘金热点。

面筋，富含植物蛋白，营养丰富，口感筋道，很有嚼劲。烤面筋是将专用原料经过特制而成形的弹簧（螺旋状）的形狀的食物坯料，穿入签子，经过调味处理烤制或炸制而成的美味小吃。加工烤制过程香气四溢，令人垂涎三尺。成品色鲜味醇，口感似肉非肉。一串色泽金黄红亮的烤面筋吃到嘴里油滑松软，麻辣鲜香，食之口齿留香，回味悠长.....，烤面筋，食者难忘，令人上瘾。

拥有烤面筋的独特配方，使面筋味道一流。现在的小吃只有味道好才有回头客，不然你的生意很快就会陷入僵局，要想长期发展把生意做红火味道是关键！！快两天即可掌握烤制整套技术。不保留任何经验及配方！！小投资快致富的捷径。适合车站、夜市、学校、商场等客流量大的地方经营。一元钱，可以说谁都不会在乎，但积少成多给我们带来了巨大的财富....

本培训中心烤面筋采用特制研制的独家配方，烤出的食品色泽金黄，不缩小、入口特香、嫩滑无比、回味无穷、营养丰富、久吃不厌，烤制时香飘满街，诱人食欲，品尝一次，永远是回头客。烤面筋随着火候加大香气渐渐四溢缭绕，再刷上精心熬制的专用烤面筋辣酱，红油辣子，边烤边刷的过程中会发出吱吱的响声，香味远飘，勾人食欲。纯手工工艺制作，营养丰富、干净卫生。