

# 山东济宁酸辣粉技术培训，培训的认真

产品名称	山东济宁酸辣粉技术培训，培训的认真
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

### 山东济宁酸辣粉技术培训，培训的认真002

正宗的酸辣粉技术培训班膳学派酸辣粉几乎就融汇综合了美食的所有特点：麻、辣、酸、香、鲜、浓、红、重。麻、辣、酸、香.全国喜爱重庆口味者众多，膳学派酸辣粉既传承经典正宗、又不乏个性特色，一碗6元的售价男女老少都吃得起，一个店一天售出数百碗非常正常，2元左右的材料成本保证了百分之六七十的高毛利润，即可为正餐，也能作零食；即能秋冬暖身，也能春夏开胃，一年365天无淡季！

说起如今的酸辣粉，已经成为一种广受欢迎的小吃技术成了创业的好项目。酸辣粉作为四川的汉族传统特色小吃，其特点是麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻。酸辣粉主粉由红薯，红苕，豌豆按比例调和，然后由农家用传统手工漏制而成。酸辣粉源于西南民间，取食材至当地手工制作的红薯粉，味以突出酸辣为主而得名。

重庆酸辣粉起源于雾都重庆，有300多年的历史，是重庆历史名小吃之一。主要以香、麻、辣、酸为特色，原本普通的白薯粉经过精心调味之后，朴实的风格没有改变，增添了更为丰富的口感，五味俱全的重庆酸辣粉迅速红遍了大江南北，更享有“天下粉”之美誉。

膳学派拥有全国各地几千名学员，全国连锁品牌，值得信赖！虽然他们的年龄、性别、基础不尽相同，但是他们的目标是一致的，做一份属于自己的事业。学会为止。对技能的掌握融汇贯通、游刃有余，满载技术而归。

膳学派重庆酸辣粉，因其色泽红润，其味悠远，先酸后辣，辣中带麻，香味入骨，常使人垂涎三尺，食之不忘。本公司酸辣粉，选用重庆手工红薯粉，粉丝口感细腻、入口滑嫩，再加入上乘辣椒、花椒、等调料，油而不腻，辣而不噪，麻而不涩，回味悠久，美妙无穷，妙不可言！

正宗的酸辣粉技术培训班百味鲜酸辣粉几乎就融汇综合了美食的所有特点：麻、辣、酸、香、鲜、浓、红、重。麻、辣、酸、香.全国喜爱重庆口味者众多，百味鲜酸辣粉既传承经典正宗、又不乏个性特色，

一碗6元的售价男女老少都吃得起，一个店一天售出数百碗非常正常，2元左右的材料成本保证了百分之六七十的高毛利润，即可为正餐，也能作零食；即能秋冬暖身，也能春夏开胃，一年365天无淡季！

酸辣粉经过师傅不断地探索、研发，结合了重庆的奇香、味长、色正等特点，湖北的微麻、湖南的偏辣、江西的醇厚之优势。依靠传统工艺、吸收外来经验，使粉制品质量、料理技术更上一层楼。底汤浓香爽口，粉条晶莹剔透、柔美细腻；红油色泽纯正，香气四溢；肉沫、油而不腻，勾人食欲，同行业者难以模仿。