

东营有学麻辣烫技术的地方吗

产品名称	东营有学麻辣烫技术的地方吗
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

东营有学麻辣烫技术的地方吗

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派小吃培训正宗麻辣烫全套技术配方。较初的麻辣烫源于长江之滨，是船工纤夫或剝局马帮风餐露宿时创造的吃法。生火煮汤，放入花椒、辣椒等调料，加入生肉、野菜，吃得热火朝天，痛快淋漓。既可果腹，又可驱寒、祛湿。这种吃法流传到习武世家，他们将滋补强身的香料、草药、补品煨入骨汤中，加入新鲜蔬菜，既美味可口又强身健骨，这种吃法与一般的麻辣烫有明显区别。

制作麻辣烫，其实也简单，青菜鱼肉，不论荤素，不论是不是相干，它都被穿在细细的签子上，一股脑儿地推进高温里，真正是赴汤蹈火。没有什么讲究的烹调过程，它们就这样粗糙地被搅和在一起，沾染了彼此的味道，再也不能分开。就如这个世界，美的、丑的、胖的、瘦的、高的、矮的、好的、坏的、红的、绿的、蓝的、紫的、黑的、白的；

而实际上，麻辣烫的精髓不在于煮，而在于汤料。它是用七日以上之陈汤，当日先做调料，用布囊包裹，浸入其间，致之于釜，待沸腾，依蛋、丸及各种食材下锅烫熟之快慢，依次放入，作七八成熟即捞起，再取调羹将蒜泥姜末佐之，在上面撒少许熟芝麻，一碗色香味俱佳的上等美味就做成了，令人食指大动。麻辣烫看起来娇嫩欲滴，闻起来浓香四溢，尝起来辣气却是愈演愈烈，直至意犹未尽，不得不望辣兴叹矣，不得已而弃之。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-

坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）

选择膳学派优势：先品尝后学习，学习期间包吃包住，后期提供免费的开店扶持，终身技术免费升级