

## 2020年济南的想学习老北京爆肚技术 专业小吃教学

产品名称	2020年济南的想学习老北京爆肚技术专业小吃教学
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

来这里学习正宗的小吃技术 配方技术全教会

其实，老北京爆肚之所以受到那么多人的喜欢，其实，是因为，老北京爆肚的外形粗糙，焯水蘸酱的吃法也"原始"的很，但肚却精细的区分牛、羊肚，还有百叶、散丹、肚仁、肚领、蘑菇等不同部位，蘸料甚至也划分着南料、北料，体现着京城小吃看着平凡，吃着讲究的传统特点，所以，老北京爆肚才会受到那么多人的喜欢。

爆肚是个统称，它分羊爆肚和牛爆肚，牛爆肚分两种——牛百叶和牛肚仁;羊爆肚分9种——羊散丹、羊肚领、阳面肚板、阴面肚板、蘑菇、蘑菇尖儿、食信儿、葫芦、大草牙。爆肚王一般只做5种大众易于接受的品种：牛百叶、牛肚仁、羊散丹、羊肚领、羊肚板(阳面肚板)。

爆肚是天津和北京风味小吃中的回族小吃，多为回族同胞经营。爆肚早在清乾隆年代就有记载。过去和现时，每当秋末冬初，北京的清真餐馆和摊贩就经营爆肚。

- 1.实践为主+理论为辅的教学模式，注重亲手实践学会核心技术，一对一教学指导的方式，让让你学会相关配方技巧。
- 2.教学开始随到随学，亲自实际操作，不限制学习时间，学会为止。
- 3.不用担心没基础跟不上节奏。我们教学从认识食材、工具操作开始学习，到讲解制作技巧、调料配比，让学员轻松掌握。

在当前社会越来越多的创业者想要经营一家老北京爆肚店，这是有原因的。现在的老北京爆肚行业的发展越来越快，说是遍地开花也不为过，老北京爆肚行业就想是一大的蛋糕，有太多的创业者想要分到这块蛋糕，很多创业者因为缺乏创业的经验导致自己投资创业的失败。

所以，我们在经营一家老北京爆肚，我们不要吧它想象的太难了，因为，开一家老北京爆肚店我们需要找到技巧和策略，这样，我们慢慢的才会知道开一家爆肚店最重要的是什么了。

培训课程：

培训包括原材料的选择，采购。

培训爆肚的制作、香料的选择。

培训不同爆肚部位的处理方法。

培训爆肚卤水的制作技巧。

培训种口味的变换、配比各等。

培训爆肚的制作与出品。

培训未售完半成品的保存方法。

学习时间：

不限制时间，一般2-4天可以掌握，学员在老师的教学下，亲自练习，学会为止，回家可以独立操作。

想学正宗的技术，就来膳学派小吃培训学校，正宗的味道，专业的技术，保证每个学员轻松学习，满意而归，创业指导，圆您一个创业的梦！膳学派专业培训各种美食小吃，价格优惠，师傅手把手专业培训指教，优惠活动任选！一人缴费，两人学习，包教包会！欢迎咨询！

膳学派培训教学承诺：

- 1.所有项目都由老师手把手教学，学员亲自实践动手操作，时间不限，随到随学。
- 2.所有项目的原材料都由我们提供，确保真材实料，现场实地培训。
- 3.膳学派向来都是一次性收费，不需要收取其他的额外费用。
- 4.膳学派提供免费重学服务，终身免费技术升级、技术服务，开业老师去指导。
- 5.两个人来学习，只收一人费用。

老北京爆肚的环境也同样影响着消费者的心情好的就餐环境，所以说好的就餐环境对消费者和经营者来说都相当的重要。还有可以让消费者回味无穷流连忘返的美食。欢乐而又安静的就餐环境，干净的食材和干净的桌椅还有明亮的窗户，铺上欢乐和安静的背景。

说起来老北京爆肚，是老北京人都非常喜欢的一种食物，而且，爆肚也是最受欢迎的一种食物，同时，老北京爆肚也广泛的受到世界各地人的欢迎，那么，我们如果想要开一家老北京爆肚店，那么，我们需要学会哪些技巧和策略呢？

- 1、我们的小吃技术经过十几年的选择，创新，口味技术过硬，而且教学口碑好、老学员特别多。
- 2、北膳学派的教学师傅经验技术老练、经验丰富，教学的学员有上千人。
- 3、我们的所有项目技术和核心配方教学都是无保留的。学员随到随学，实践操作，一对一教学，保证学员学会核心技术。
- 4、北膳学派的所有项目都可以先尝后学，在口味满意的基础上，签订教学合同，让你后顾之忧。

其实，经营一家老北京爆肚店并没有我们想象的那么难，因为，开一家老北京爆肚店我们只要认认真真的做好每一件事情，这样，我们慢慢的才会慢慢的在自我实践中找到属于我们自己的经营技巧和策略。

那么，你知道吗?老北京爆肚是怎么做的吗?其实，老北京爆肚的做法并没有我们想象的那么难，因为，开一家老北京爆肚店最重要的技术健康营养，这样，我们慢慢的才会找到开一家老北京爆肚的技巧和策略。