

扬州可以学老北京爆肚技术

产品名称	扬州可以学老北京爆肚技术
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

济宁老北京爆肚美食培训基地

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派麻辣爆肚承延北京传统美食，并进行了改良与创新，将原来的繁琐进行了简化与优化，使得制作更加的轻松，一个后厨即可供应全店的食客需求。制作采用新鲜的毛肚，以恰当的火候采用沸水爆制，配以特制作够味的麻料与辣椒，一道美味的快餐足以让食客变成回头客。膳学派麻辣爆肚特别深受广大青少年的欢迎，在学校附近，在商业街区附近，在年轻人集中的地方，都是较好的开店场所，都可以给自己带来理想的财富回报。

爆肚儿，乾隆年间北京名小吃，200余年的经典风味。爆肚是把鲜牛肚(指牛百叶和肚领)，切成条块状，用沸水爆熟，蘸油、芝麻酱、醋、辣椒油，酱豆腐汤、香菜末、葱花等拌制的调料吃，质地鲜嫩，品味香脆。梅兰芳、马连良、小蘑菇、小白玉霜、李万春等名流无不喜食。爆肚又脆又鲜，不油不腻，可治

胃病。

膳学派爆肚选用优质金钱牛肚、上好鸡血和爽口的龙口粉丝，用枸杞、香菇、香叶等养身中药材及绿色食材，经过严格工序制作而成。吃肚的较高境界是吃肚领，很嫩，好几个肚才出一盘。吃爆肚吃的就是个脆劲儿，嚼在嘴里咯吱咯吱的，但不费牙才很好。

膳学派麻辣爆肚非常的美味，经过火候独到的爆制之后，可以使新鲜的毛肚变得非常的脆嫩，非常的爽口。小吃取材广泛，五谷杂粮均是制作小吃的材料；而爆肚是风味小吃中的名吃，它在吃法上也有很多做法。

“膳学派麻辣爆肚”把麻辣爆肚这种街头小吃搬进了舒适的店堂,让更多的食客干净卫生地分享其中的美味。麻辣爆肚正用它独特的烹饪方式和美味征服所有食客的嘴巴!美食园麻辣爆肚为迎合市场的需求，在发展新品上讲究兼容并蓄，进行菜系的融合、口味的汇串，传承传统制作精髓并与之相结合，创新推出美食园麻辣爆肚！