

# 深圳龙华骨汤麻辣烫技术培训食为先

产品名称	深圳龙华骨汤麻辣烫技术培训食为先
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

## 产品详情

骨汤麻辣烫是草根美食，久经时间考验，群众基础深厚，物美价廉，各地都接受；喝营养骨汤[1] 是消费特色，健康时尚，所以骨汤搭配麻辣烫，无疑是抓住了健康消费、美食消费、休闲消费群体的主流。骨汤麻辣烫是近几年才流行起来的，骨汤麻辣烫的主要特点在骨汤的熬制和香料的配比上，可谓“滋补营养骨汤，烫尽天下美味”。深圳龙华骨汤麻辣烫技术培训，找食为先小吃实训，教技术配方，学会为止。学做骨汤麻辣烫到食为先小吃实训连锁机构，深圳松岗、龙华、龙岗、坂田、石岩，沙井，布吉都有培训点的。

吃骨汤麻辣烫的一年四季都很多，特别到了秋冬季节消费者就骤然多了起来。晚餐时分若想吃麻辣烫，不仅需要排队，有时甚至还得等很久，由此可见骨汤麻辣烫的受欢迎程度。有人说，小锅的骨汤麻辣烫吃的是情调，大锅的骨汤麻辣烫吃的是热闹，无论是情调还是热闹。

和传统川味麻辣烫不同，骨汤麻辣烫是可以喝汤的麻辣烫，深受北方广大消费者喜欢，近年来发展很快，根据汤色可分为红汤、白汤、清汤等不同品种。

深圳龙华骨汤麻辣烫技术培训，食为先小吃培训骨汤的熬制和滋补香料的配比上。对麻辣烫的传统做法经过深入研究，去其糟粕，在配方组料上大胆改革，麻辣烫技术成本真的低：一斤菜几块钱，但是却可以穿出来几十根麻辣烫。这样的利润还有谁会担心挣不到钱。食为先教学的骨汤麻辣烫品种有：鸡脯肉、鸡爪、鸡尖、鸭舌、鸭掌、鹌鹑蛋、牛肉、牛肚、基围虾、龙虾、鳝鱼片、土豆片、香芋片、红薯片、侧耳根、黄瓜、蘑菇、香菇、金针菇、面筋、豆皮、粉片、海带片、木耳、豆腐干、油豆腐、竹笋丝、莲藕片、千张块、西兰花、娃娃菜、空心菜、火腿肠、牛肉丸、鱼丸、肉卷、牛百叶、白萝卜片、牛筋、骨肉相连、鸡心、鲜鱿鱼、瘦肉片