

惠州陈江学麻辣烫口味多种多样

产品名称	惠州陈江学麻辣烫口味多种多样
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2680.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:骨汤麻辣烫 优势:教学口味丰富
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

麻辣烫可以说是从小吃到的美食，小时候没事就来上一碗麻辣烫，把各种各样的爱吃的都放在一起，豆泡、豆皮、粉条、丸子.....光是闻味就让人陶醉，吃起来更是酣畅淋漓。麻辣烫别看只是一些青菜豆制品，但是味道纯正，麻辣爽口，再加入一些丸子类食材，更是口感丰盛，让人回味无穷。

惠州陈江学麻辣烫口味多种多样，找食为先小吃创业，想要做出一碗人人都称赞的麻辣烫可不是那么简单，大众口味难调就是这个道理，而食为先教学的麻辣烫在制作工艺上很严格，按照标准化的制作，将川渝的口味贯穿始终，在制作中还要经历数百次的口感调试，让口味层层递进，回味无穷的口感才是能够满足大众口味的麻辣烫。

食为先小吃创业教学的麻辣烫有哪些口味

目前食为先在惠州陈江、惠州惠阳地区都有实体店

1、骨汤麻辣烫

说到骨汤麻辣烫，这要从北方说起，既然是烫熟的食材，只要加入麻辣元素，就被北方人称之为麻辣烫，这一点不假，但是骨汤麻辣烫有三个重要的特点：一、骨汤原汤；二、红油、藤椒油；三、麻酱；只要这三个特点能够突出就说明是一碗标准适合北方人口味的麻辣烫。

2、四川麻辣烫

麻辣烫是四川的传统小吃，据说属于火锅的前身，在街头小巷很受欢迎，从橱柜中挑选出自己喜欢的食材，再放入麻辣的汤锅里烫熟，具有麻、辣、鲜、香等特点。

3、东北麻辣烫

吃过麻辣烫的都知道很多地方都是主打四川麻辣烫，传统四川麻辣烫以重麻重辣为特色，川渝以外地区的人们很难接受这一点，而遍布全国的麻辣烫其实是经过东北人改良过的麻辣烫，大骨汤底，更加柔和的香料，主要的麻辣味也由汤底转移到了可选择的小料，所以更符合大多数人的口味。

惠州陈江食为先培训地址：

惠州市惠环镇仲恺三路恒福大厦三楼（TPARK时尚公园正对面）

惠州惠阳食为先培训地址：

惠州市惠阳区淡水开城大道北1号5楼（好宜多对面）