

重庆烤脑花技术教学

产品名称	重庆烤脑花技术教学
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

烤脑花是北京地区的一道汉族人特色美食，选用猪脑，拌之以油辣子末、花椒面及其其他佐料火烧而成。气味醇正，通道柔软，香而不腻，油而不肥。是到重庆旅游时切勿忽略的一道特色小吃。做法，先把脑花用木签把上边的血块细心的挑掉，把它分为左右两半更非常容易烧熟，还进味些，容易上火开烤，火一定要调到较小。在快速的情况下，添加麻椒油，撒上鸡精和葱段，热腾腾的脑花就熟透。

【烤脑花课程培训内容】

- 1、先给予脑花货源供应商在教解决脑花。
- 2、脑花可以配搭的火锅配菜解决及烤脑花秘方把握，进味。
- 3、调整温度开展脑花烘烤。
- 4、教给烤脑花时间把握和熟度操纵方法。
- 5、脑花制成品出炉及给予机器设备货源供应商。
- 6、脑花制成品出炉。

7、烤脑花项目投资估算剖析及风险性逃避，方式与管理模式沟通交流。

8、烤脑花调味料及原材料的一手货源方式。

9、烤脑花与买卖方法，投资收益分析，管理方法。

烤脑花采用新鲜上品的食物，用锡纸包装着脑花，用辣油，各种各样调味品调料出合乎大家喜爱的口感，令人垂涎三尺，麻辣酱香，让人回味无穷，尽显民俗特色美食的极度诱惑，是小成本创业的选择!烤脑花是北京地区的一道汉族人特色美食，选用猪脑，拌之以油辣子末、花椒面及其别的调料，火烧而成。气味醇正，通道柔软，香而不腻，油而不肥。是到重庆旅游时切勿忽略的一道特色小吃。烤脑花具备闻着香、通道绵的特点，也更能纯正地反映出"烤"字。烤脑花归属于大收益的新项目，不需用餐时间！不需地址限定！现做现做！即买既食！让您开一家火一家！

像奶油芝士一样滑润，绵绵不绝的，又像脊椎!四川人爱脑花，吃出了百般花样...火锅串串冒菜店的冒脑花，街头的卤脑花，烧烤店上的烤脑花，大排挡下的油爆脑花，也有煎脑花、脑花面等城会玩系列产品...如今成美味可口香特色美食，在做锡箔纸烤脑花的技术培训，这就要您去了解。网上搜一下就知道。美味可口芝麻油爆爆的脑花!爱他或是恨他，带他吃脑花~美味可口香教给百余种中华名小吃及多种多样中国名菜，口感与众不同，合适全国各地运营。就可以固定不动开实体店，也可流动性运营，小投资，效果好，挣钱稳，两年来，国内各地前去参与学习培训、学习的源源不断。

烤脑花是重汉族人特点特色小吃，采用猪脑，拌之以油辣子末、花椒面及其别的调料，火烧而成。烤脑花气味雄浑，进口柔软，香而不腻，油而不肥，一向深受全国各地社会发展人员钟爱。烤脑花对于差异群体*种做法香味更浓，但油稍重；第二种做法适合不太喜欢油腻感的人，且可以自主掌握咸度及调料的是多少。*种作法更能主要表现烤脑花的闻着香、进口绵的特点，也更能纯正地体现出“烤”字！但是还有许多人喜爱第二种方式生产制造出来的烤脑花。