

国内冒菜培训总校 学习冒菜的做法

产品名称	国内冒菜培训总校 学习冒菜的做法
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

食味源冒菜特点“冒菜”是四川成都的特色菜，如果您以为这就是一个菜，那您就大错特错啦，这只是一种做法而已。用这种方法做出来的菜，就叫“冒菜”。“冒”字在这里是动词。先准备一锅麻辣鲜香的汤汁，把菜用一个竹勺装好，一般一勺就是一份。在锅里煮熟，然后盛到碗里，顺便再舀一勺汤汁。冒菜的原料不限，这点和串串香类似，什么都可冒，什么都可上桌。冒菜和串串香的区别大概在于，冒菜的汤也可以喝，而串串香的锅底估计没人敢用勺子舀到嘴里去的。

想要创业成功，还是要靠自己，把餐饮行业作为创业的切口就很容易成功。食味源专业老师手把手传授，技术配方无保留传授，一次交费学习，技术免费升级。正规专业的餐饮小吃培训中心---中国食味源，在这里学费优惠，****，传授各种小吃美食**配方及做法！家庭式忠心的关怀。生意做遍，不如学一门技术，食味源小吃培训学校味独特，免费技术升级, 免费技术支持服务。

食味源冒菜是具备巴蜀特色的美食，荤素搭配，油而不腻。随着现代人们的生活条件和消费习惯的不断提高，人们已不满住于千篇一律的消费，更希望平常到稀奇，快捷，味道**的饮食。而冒菜就是迎合和目前消费者的饮食习惯而产生的一种独特的饮食。冒菜是由享誉海内外的四川**饮食-火锅演变而来，其传承了四川火锅的麻辣精髓，又具有新奇、快捷、方便、经济的特点一经推出就受到了广大大众群体的广泛喜爱。