

酸辣肚丝汤教学学肚丝汤技术培训西安学肚丝汤技术

产品名称	酸辣肚丝汤教学学肚丝汤技术培训西安学肚丝汤技术
公司名称	陕西大品餐饮管理有限公司
价格	980.00/个
规格参数	
公司地址	西安经济技术开发区凤城三路10号凤凰新城3幢1单元10701室
联系电话	029-86674511 17749025453

产品详情

酸辣肚丝汤秋冬季节很好卖，尤其是冷冷的天气，汤类小吃比较好做，出餐快，烹饪技巧以煮菜为主，口味属于酸辣味。酸辣汤是河南冬令筵席必备的佳羹。豫菜烹制酸辣汤讲究酸而不酷，辣而不烈，咸而不涩，三味相平，每一味都不能过头，才算恰到好处，为正宗风味。

1.将猪肚用盐碱搓洗干净，再用清水冲洗盐碱味，入锅煮熟，稍晾后放墩上，厚的用刀片成两片，立刀切成2毫米粗，3厘米长的丝；2.肚丝在开水锅里氽一下，捞出备用；3.姜洗净，切丝；4.香菜洗净，备用；5.炒锅放旺火上，添入清汤1250毫升，下肚丝、姜丝、酱油、盐、胡椒粉、黄酒、味精，同烧；6.烧至汤沸，撇去浮沫，用醋兑湿淀粉，勾流水芡，盛入大汤碗中，淋上香油即成；7.外带香菜碟与汤同时上桌

客服：莉莉

微——信：177 4902 5453（看每天实拍学习的视频和照片）

西安大品小吃培训中心是专业从事小吃培训的公司专业的师资力量。是西安从事创业小吃培训的专业小吃培训机构，西安凉皮和腊汁肉夹馍技术培训我们有从业超过20年经验的专业师傅，专职授课保证手把手教学，包教包会,学会为止。我们的宗旨就是学到真功夫，让学员回去都能开店，自己经营！ 西

安大品餐饮小吃培训，主营陕西特色小吃，凉皮、米皮、擀面皮、腊汁肉夹馍、老潼关肉夹馍等100多种小吃！

大品小吃培训承诺：先尝后学，随到随学，包教包会，配方无保留，三年售后，学会为止！

在我们家学小吃的优势：

不仅教技术，还教经营、管理

免费指导开店，免费店铺宣传，免费店铺装修推荐

所有项目师傅手把手教，一对一培训

不限学习时间，根据个人接受能力，学会为止

所学的项目1人学费可2人一起学习，并且都能上手操作

签署正规合同，三年售后。三年之内所学产品可免费回来复习

地址:陕西省西安市未央路凤城三路凤凰新城3号楼7层