

贵阳这家培训肠旺面技术的火了贵阳老牌肠旺面做法大全

产品名称	贵阳这家培训肠旺面技术的火了贵阳老牌肠旺面做法大全
公司名称	贵州韩发餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市南明区花溪大道12号通银汽配城11幢6层[中曹司社区]（注册地址）
联系电话	15985135197

产品详情

贵阳这家培训肠旺面技术的火了贵阳老牌肠旺面做法大全，在贵阳肠旺面是极负盛名的美食，也有人称之为肠益面。肠旺面的肠是指猪大肠，旺是指猪血旺，面则是指手工擀制的鸡蛋面或鸭蛋面，这家店用传统的秘制配方制作，每天生意火爆，一天狂卖600多碗，排队都排到街对面去了。

正宗的贵阳肠旺面汤色鲜红，面条淡黄，肥肠粉白，葱花翠绿，光是外观就能让人感觉眼前一亮。吃上一口肠旺面更是满口生香，大肠和血旺鲜嫩、面脆、汤鲜而辣香，真真的是一碗色香味三绝的美味面食。

贵阳肠旺面还是具有吉祥寓意的面食，因为“肠旺”就是“常旺”的谐音。

诚飞长期从事餐饮新品的研发、创新，以手把手、一对一，小班教学，全实践操作的培训模式，按照学员需求进行量身定做培训计划，切合实际的市场经营理念，坚持诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学的教学理念，多年来培养造就了一批又一批餐饮业的小老板及专业技术人才。诚飞培训系列：小吃系列 早餐系列 烧烤系列 砂锅系列 卤肉系列 油炸系列 面食系列 饼系列 盖浇饭系列 炒菜系列 凉菜系列 冷饮系列 扣碗系列 干锅麻辣香锅系列 火锅系列；我们诚飞培训的每个系列包含几十种项目品种。