

# 小吃培训，山东老北京爆肚培训班

产品名称	小吃培训，山东老北京爆肚培训班
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

### 青岛老北京爆肚培训班

麻辣爆肚从北京地区流传到全国各地，都受到了人们的广泛的欢迎现在的社会越来越发达新乡好再来麻辣爆肚的辣椒以及麻椒都是特制的，味道独特，在麻辣中透出鲜香的味道。各地的美食都已经广泛的流传到全国各地新乡好再来麻辣爆肚要趁热吃才更加的好吃，而且还保持了良好的口感。



??????????????

??? : ??? ?? + ??? 15863078762

??????????????????

??QQ?913144542

??????????????????????????

??????????????????????????



????????????????????????????93?

北京天桥有“爆肚石”，门框胡同有“爆肚杨”，还有“爆肚冯”、“爆肚满”等较为出名。爆肚是把鲜牛肚（指牛百叶和肚领）或鲜羊肚洗净整理后，切成条块状，用沸水爆熟，蘸油、芝麻酱、醋、辣椒油、酱豆腐汤、香菜末、葱花等拌制的调料吃，质地鲜嫩，口味香脆。

麻辣爆肚就是一个特别受欢迎的小吃，有着特有的地方特色，想学这样的小吃技术，可以到美味香教你地道的做宗的技术。到美味香参加短期学习，学会学好就能回家开店经营。技术经得起考验，配料独到而讲究，制作出来的成品耐品好吃，营养健康。经营爆肚重要的是口味，口味做的好，店面天天爆满都不是问题，适合人群广，是市场上受欢迎的小吃之一，不用担心消费者不认可，美味香爆肚配方技术等你来学，工艺精湛，保正宗，先品尝后学习。