

淄博可以培训正宗老北京爆肚技术，实体一对一教学

产品名称	淄博可以培训正宗老北京爆肚技术，实体一对一教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

麻辣爆肚是将粉丝、鸭血、牛肚放在一起用高汤熬制而成，而传统爆肚是水爆之后淋干放在碟子里蘸酱食用。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，品味香脆。梅兰芳、马连良、小蘑菇、小白玉霜、等名流无不喜食。一个后厨即可供应全店的食客需求。爆肚是把鲜牛肚(指牛百叶和肚领)，切成条块状，爆肚又脆又鲜，不油不腻，可治胃病。青岛膳学派麻辣爆肚特别深受广大青少年的欢迎，在学校附近，在商业街区附近，在年轻人集中的地方，都是较好的开店场所，都可以给自己带来理想的财富回报。其中佼佼者，为爆肚儿。我们是多年的老机构了，信誉什么的都不是问题，而且我们是实践教学的，所有的学员都能在实践中学习技术，让每位顾客都可以根据自己的喜好自选搭配，充分满足消费者喜欢吃新、奇、特，个性化搭配的愿望。

青岛膳学派麻辣爆肚培训内容：

- 1、牛肚的选择与处理方法技巧实操;
- 2、各种配菜的处理方法与技巧实操;

- 3、酱料配制秘方与实操;
- 4、麻辣爆肚各种调料的认识及采购信息;
- 5、学员亲自动手操作麻辣爆肚的制作。

膳学派麻辣爆肚粉训课程安排：

主要食材: 粉丝、鸭血、牛肚、生菜、百叶、底汤配料等;

实践操作培训内容：

- 1.麻辣爆肚粉原材料、调料、配料的认识;
- 2.麻辣爆肚粉食材的处理;
- 3.吊高汤;
- 5.麻辣爆肚粉制作全流程及技巧;