

## 淄博涮毛肚短期培训班，包教包会

产品名称	淄博涮毛肚短期培训班，包教包会
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

涮毛肚强势来袭，好吃到爆。是一个地大物博的囊括上百种原材料，天上飞的水里游的地上跑的土里长的均可以放入涮锅内。牛肚主要用料是牛肚竹签大料鸡汤等，另有青椒，蒜蓉，芝麻酱等很多调料配料，或浸或煨或煮，将牛肚切片制成半成品，然后用竹签串起肚片，放进已配好的容器内涮煮，在蘸上调制的佐料，就可以开吃啦。涮牛肚选料广而丰富，每种原料中有不同维生素及一些微量元素和矿物质，它是一种原汤原汁纯骨汤制作出来的美食，可以连汤带菜一起吃，较重要的是营养不会流失方便快捷涮牛肚一个人就能经营，即涮即卖，操作简单快捷，从来不怕顾客多而忙不过来。

### 青岛膳学派培训内容

- 1、涮毛肚培训的系统讲述;
- 2、涮毛肚原料的选购;
- 3、涮毛肚食材的预加工;

- 4、涮毛肚加工的基本标准;
- 5、涮毛肚加工的工艺步骤;
- 6、涮毛肚经营定价原则;
- 7、培训调味品及原料的货源渠道;

在古城西安流行一种名叫涮毛肚的涮锅，可以说它是集火锅、冒菜、炖菜、麻辣烫集于一身的新美食。它综合了炖菜的做法、麻辣烫的吃法和冒菜的精髓，吃着又有火锅的气氛。涮牛肚营养均衡，老少皆宜，口味香醇，尤其当人们吃腻了油重味重的辣麻辣火锅以后，再吃涮牛肚这样的清爽味道，就显现出明显的区别来。