

天津魔饭小姐 魔饭小姐 天津旺鑫

产品名称	天津魔饭小姐 魔饭小姐 天津旺鑫
公司名称	旺鑫（天津）餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市河东区华昌道40号远洋国际中心
联系电话	18920670505

产品详情

2001年3月在环渤海地区经济中心-天津，这块充满文化、底蕴、传统与现代感并存的神奇土地上，魔饭小姐，旺鑫餐饮悄然成立，随之通过品牌店成功运营后，公司拓展速度势不可挡。

麻辣拌起初以麻和辣为主，后加入酸甜以适应市场需求，而且口味可以根据个人喜好来进行调配。

麻辣拌主要有土豆、海带结、豆皮、丸子、鱼丸、甘蓝、宽粉、茼蒿、白菜、闷子、豆泡、蟹棒、蘑菇、素丸子(又称红丸子)等原料组成。和麻辣烫原料相似，不过是在煮过后沥干水分，加盐，陈醋，糖，花生碎，辣椒，孜然，麻油等拌匀后食用。

旺鑫餐饮旗下品牌拥有贤夫人火锅米线、魔饭小姐麻辣拌、壹碗担担面、梁山霸王煲、热火传奇、朴小姐美食外卖等多个品牌连锁项目。

煮麻辣拌的过程是这样的：将菜放入清水锅里煮，天津魔饭小姐，把料都放入盆里，将盆里的料搅拌均匀。等菜熟之后控几下水。记住，水不用控的太干也不能太稀。太干拌出来的麻辣拌一点汤都没有，太稀了味道都稀释到汤里，顾客吃起来没味，吃完后剩了半盘子汤。只要适当就可以了。然后将菜倒入料盆里。搅拌均匀。用勺子或者用筷子搅拌都可以的，熟练了就好了。之后就可以倒到盘子里。给顾客吃了。

旺鑫餐饮旗下品牌拥有贤夫人火锅米线、魔饭小姐麻辣拌、壹碗担担面、梁山霸王煲、热火传奇、朴小

姐美食外卖等多个品牌连锁项目。

麻辣拌怎么做好吃

麻辣拌除了去餐饮店里面吃，当然也是可以自己在家里面进行制作的。而且做出来的味道也是很不错的，来了解一下做法吧!

- 1、首先准备好原料，自己喜欢的可拌类型的。
- 2、小编一般会准备，金针菇，油豆腐，粉条，虾，粉条，土豆等。我们把这些原料给烫熟，可以选择自己爱吃的食材哦!
- 3、然后再准备一些蔬菜，给切好，魔饭小姐麻辣拌免费加盟，都烫熟过后我们再把它们给放到漏盆里把水给滴干。
- 4、使其滴干以后，我们把它们给放到碗里。
- 5、现在便是拌料的时候了，我们把需要放的料。蚝油，魔饭小姐麻辣拌加盟，糖，醋，酱油，辣椒油，香油等辅助性的佐料给放到碗里。
- 6、最后再撒上一些芝麻，还有孜然，给其拌均匀便可以食用了。
- 7、味道也是不错的呢!

天津魔饭小姐-魔饭小姐-天津旺鑫(查看)由旺鑫(天津)餐饮管理有限公司提供。旺鑫(天津)餐饮管理有限公司(www.puxiaojie.cn)是一家从事“餐饮管理”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“餐饮管理”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使旺鑫餐饮管理在宾馆、餐饮中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司(www.tjwxcy.com)还是从事便当加盟，外卖加盟，餐饮加盟的厂家，欢迎来电咨询。