

淄博花甲技术培训 专业指导

产品名称	淄博花甲技术培训 专业指导
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	1.00/1
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

淄博花甲技术培训 专业指导002

蛤蜊肉以及贝类软体动物中，含一种具有降低血清胆固醇作用的代尔太7—胆固醇和24—亚甲基胆固醇，它们兼有抑制胆固醇在肝脏合成和加速排泄胆固醇的独特作用，从而使体内胆固醇下降。它们的功效比常用的降胆固醇的药物谷固醇更强。人们在食用蛤蜊和贝类食物后，常有一种清爽宜人的感觉，这对解除一些烦恼症状无疑是有益的。中医认为，蛤蜊肉有滋阴明目、软坚、化痰之功效，有的贝类还有益精润脏的作用。

花甲怎么做?花甲做发配方?

花甲洗净备用，生姜、蒜切末，辣椒切段备用。锅内烧开水，将花甲倒入至壳张开，捞起冷水冲净白色泡沫和沙子。锅内倒油烧开后，姜、蒜、辣椒放入锅内爆香后将花甲倒入翻炒，放少许花椒。比较后放适量盐、醋、香菜翻炒几下点微量水即可出锅。

膳学派

香辣花甲培训项目介绍

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。花甲是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家花甲店，到我们食尚香来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

膳学派香辣花甲培训内容

香辣味花甲，麻辣味花甲，酸辣味花甲，蒜蓉味花架、原味花甲，五香味花甲，孜然味花甲

香辣花甲学习方式

按照花甲标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间

后续服务支持

- 1、一次学习，终身技术免费升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;
- 2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务;
- 3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习。

香辣花甲的起源故事

香辣花甲是一种风靡长沙夜宵市场的风味小吃，醇厚新香的花甲、细腻清爽酱汁与嚼劲十足的米粉完全融合在一起，让人齿留余香，吃了还想吃。开心花甲又分为麻辣味、香辣味与五香味，让人辣的鼻尖出汗，辣的干爽过瘾，辣的流连忘返。

营养价值

文蛤肉有滋阴利水的功能。蛤粉与清热解毒药青黛及黄芩等共同制成的中药片剂，可以治疗慢性气管炎、哮喘。蛤粉还可以和**、枯矾研末，外用治疗中耳炎。

</p