泰安涮毛肚培训中心，包教包会

产品名称	泰安涮毛肚培训中心，包教包会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

泰安涮毛肚培训中心，包教包会016

涮牛肚是洛阳传统知名小吃之一，以其独特风味，深受民的欢迎，自二百年前创制以来，几经精心改良，至今更是香飘万里，涮牛肚主要用料有牛肚、竹签、肉片、大料、鸡汤等，另有干豆角等几十种配料，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，放进已配好的火锅内涮煮，在蘸上用芝麻、花生调制的佐料，即可食用。涮牛肚喷香可口，肥而不腻，老少皆易，多食不厌，这一传统风味小吃已发展到周边省市和沿海地区。

涮牛肚是一种新型的结合火锅，冒菜，麻辣烫于一身的新型美食小吃，无需客自行烹煮，综合炖菜的做法，上座便可食用，以豆皮牛肚为基础的涮锅小吃，可以根据顾客自身的喜好添加喜好的菜品，如肉类，丸子，菌类，青菜均可，结合麻辣烫及冒菜的精髓，又有火锅的氛围，营养均衡，老少皆宜，口味鲜美，尤其当们吃腻了油重味重的辣火锅后，再来品尝一下豆皮涮牛肚这样的清爽味道，就有了鲜明的对比。

特色小吃项目：凉皮、米皮，擀面皮、麻辣烫，酸辣粉，鸡丁米线，肉夹馍，热干面，香辣面，东北朝鲜面，凉面，牛筋面，串串香，凉粉，冒菜，蒸饺饺子，鸭血豆腐汤，肠粉，麻辣粉，关东煮，炒粉炒面，土豆粉，涮牛肚，烤肉拌饭，千里香馄饨，黄焖鸡米饭，螺蛳粉，砂锅拌饭，木桶饭，鸡翅包饭，台湾卤肉饭，桂林米粉，鸡公煲，煲仔饭，沙县小吃，脆皮鸡拌饭，花甲粉，砂锅粉，鱼粉，啵啵鱼，砂锅等项目

专业涮牛肚火锅技术交流中心。较正宗的涮牛肚技术如何制作,学习涮牛肚的做法。多都非常的喜爱吃毛肚，中华膳学派涮毛肚的做法也很多，涮、烤、爆等制法都是们非常喜爱的。但是毛肚怎么吃较美味呢。 在毛肚的各种制法中，较受欢迎的一种制法就是涮牛肚。特色豆皮涮牛肚技术培训
义马学涮牛肚技术那里去

中华膳学派涮牛肚营养价值极高

选料广而丰富，每种原料中有不同的维生素及一些微量元素和矿物质，尤其它是一种原汤原汁纯骨汤所制作出来的美食，可以连汤带菜一块吃，较重要的是营养不会流失。这一点国外快餐远远不及。

中华膳学派牛肚涮锅特点：

1、速度快，是德克士、麦当劳、肯德基所不能比的

2、原料丰富。中国是一个地大物博的国家囊括上百种原材料，天上飞的 水里游的 地上跑的
土里长的均可以放入涮锅内。

3、营养价值极高。选料广而丰富，每种原料中有不同的维生素及一些微量元素和矿物质，尤其它是一种原汤原汁纯骨汤所制作出来的美食，可以连汤带菜一块吃，较重要的是营养不会流失。这一点国外快餐远远不及

4、具有中国传统美食的氛围。

中华膳学派涮牛肚特点：涮牛肚其辣、鲜、香、色泽红亮，毛肚香醇、筋道入味，辣而不上 火，香而不腻，让你吃了还想吃！涮牛肚汤料不仅有多种中药材，还熬有多种骨头，形成营养丰盛大骨汤，口感醇香，香味醇厚，营养丰富。

教学课程安排： 我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导。老师现场演示——学员操作练习——开店所需设备介绍——实习操练——老师指导纠正——老师考核作品——介绍如何创业——利润分析。带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备，全部手把手操作.欢迎免费试吃后再学。

温馨提醒：请拨打右上方或下方（拉到文章较下面会自动出现）电话我们了解更多信息，微信与手机同号！

学员到膳学派小吃培训学校实地进行考察，了解所需要学习课目情况，后由老师根据学员本人特长和学员所经营店面地 理位置情况，帮助学生选定创业目标，制定选择学习课目做到学有所用、学有所长。学习期间为了每一个学员能够把正宗的技术学好，掌握好，老师手把手的传授，学员亲自动手操作学习实践相结合，保证学员回去自己就能开店
经营,吃住免费，时间不限学会为止。一份学费可以两个人一起学习，后期复习和技术升级免费

膳学派餐饮培训学校长期提供函授（函授就是提供项目的详细文字资料配方配料与教学视频）技术服务，函授一般为正 常学费的一半，提供后期电话咨询服务，如果感到自己学不会，也可以补齐学费到学校实地学习。如果您的时间充足， 建议较好来学校实地学习。

乘车路线：河南省新乡市火车站或者汽车总站乘7路6路5路公交车到汽车东站下，高铁站乘56路公交车到汽车东站下车即到新乡市膳学派餐饮技术培训中心.（为了方便学员，预约下车打电话可以接您一下）电话预约学校有专车免费接送

河南省新乡市膳学派小吃培训学校联系人：赵老师 （二十四小时咨询电话开通）

地址：新乡市红旗区新飞大道汽车东站南临路东即到膳学派餐饮技术培训中心

2018特色小吃技术：百草梨膏糖.龙须酥，砂板糖，小米酥，龙须糖，梨膏糖，姜糖，白面江米条，香酥小麻花，上海一口酥，米花糖，千页豆腐，不化皮冻技术，小米糕，杜浔花生酥，松子酥.仿真唐僧肉素食，姜汁软糖，秋梨膏，蜂梨糕，蜂窝糖，止咳食疗糖，不化姜糖.蜂蜜花生，百草梨膏糖，秋梨膏，鱼豆腐，土豆粉，麻辣条，蜂蜜糕.手工姜糖，唐山花生酥，糖炒山楂，牛轧糖，花生酥，芝麻酥.冰糖葫芦等等