泰安学习做老北京爆肚，全程实操

产品名称	泰安学习做老北京爆肚，全程实操
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
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

泰安学习做老北京爆肚，全程实操003

麻辣爆肚通常有粉丝、鸭血、牛肚、生菜，还可以放些豆制品和菌类，合理搭配它比一般的快餐容易达到酸碱平衡，也符合食物多样化的原则。 麻辣爆肚的调料可以做到脂肪少，热量低。

教你地道的做法正宗的技术。

培训内容：

羊爆肚：羊散丹爆肚 ★羊肚领爆肚 ★羊阳面肚板爆肚 ★羊阴面肚板爆肚 ★羊蘑菇爆肚 ★羊蘑菇尖儿爆肚 ★羊食信儿爆肚 ★羊葫芦爆肚等

牛爆肚：牛百叶爆肚 ★牛肚仁爆肚 ★牛舌爆肚 ★牛里脊爆肚等

培训课程：

培训包括原材料的选择，采购。

培训爆肚的制作、香料的选择。

培训不同爆肚部位的处理方法。

培训爆肚卤水的制作技巧 。

培训种口味的变换、配比各等。

培训爆肚的制作与出品。

培训未售完半成品的保存方法。

传统的美食一直都非常的受到人们的喜爱，因为美食如果能流传很长时间，那么就可以说明这个美食是非常美味的。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。麻辣爆肚通常有粉丝、鸭血、牛肚、生菜，还可以放些豆制品和菌类。合理搭配它比一般的快餐容易达到酸碱平衡，也符合食物多样化的原则。在现在，大大小小的面馆或者粉店都有麻辣爆肚，甚至很多店都把它打成了招牌美食，可见其再人们心中的受欢迎程度是多高。