

青岛正宗老北京爆肚培训，山东爆肚培训班

产品名称	青岛正宗老北京爆肚培训，山东爆肚培训班
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

正宗的老北京爆肚技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

青岛膳学派特色餐饮技术推广中心欢迎广大学员来我校实地考察，先品尝，后决定。郑重承诺：一份学费可以两个人学习，凡来我校学习小吃技术的学员，包吃包住，包教包会，学不会不收学费，免费技术升级，免费开业指导，让您一切无后顾之忧！特别声明：凡在青岛膳学派学习过的老学员，下次再学习其他项目可享受特殊优惠！，青岛膳学派小吃培训学校是您较佳的选择，山东省较大的教育平台，师资力量雄厚，较专业的小吃技术，配方配料公开化，小本创业投资稳，收益快，是您创业的好帮手。

欢迎来我们学校实际考察，品尝、参观、觉得心里踏实后签订合同，有专业师傅现场操作培训，从生到熟都是师傅手把手教整个的操作流程，反复的实践操作，您可以自己独立操作，做出口味和师傅一样，才算是自己已经完全掌握了技术。即使没有任何餐饮基础也能确保学会学精，我们还提供二十四小时免费咨询服务，您在经营中遇到的任何问题，我们都免费提供解决方案，让您安心、放心。

膳学派麻辣爆肚绝对是小吃中的一个好品，可以给顾客较美味的享受、膳学派正规学校学习。在中国几千年的历史中，在各地都有着很多的美食，有些非常好的美食可以流传的非常广泛，流传时间也比较长。

北京天桥有“爆肚石”，门框胡同有“爆肚杨”，还有“爆肚冯”、“爆肚满”等较为出名。爆肚是把鲜牛肚（指牛百叶和肚领）或鲜羊肚洗净整理后，切成条块状，用沸水爆熟，蘸油、芝麻酱、醋、辣椒油、酱豆腐汤、香菜末、葱花等拌制的调料吃，质地鲜嫩，口味香脆。

膳学派麻辣爆肚拥有爆肚的鲜美、物美价廉。吃爆肚有独特的,彰显出爆肚风味的特点。美味香爆肚又脆又鲜,不油不腻。风靡街头的一道小吃麻辣爆肚,以麻辣鲜香的味道而受到广大食客的喜爱,麻辣爆肚采用新鲜的肚子和上好鸡血,再配上豆腐和爽口的粉丝,经十二道现代技术工序制作而成。

膳学派培训优势: 1、做出正宗的美食,味道当然是很关键的,想学的可以先来公司品尝,味道好吃放心、满意了再学。2、光说不实践也难以学到真正的知识技能,一对一地教学模式,每一步骤都自己亲手操作,记得牢固才能学得好。3、各地的特色风味小吃的做法当然会比较讲究,开好餐厅、饭馆的前提是学好正宗的技术,我们的师傅有30多年的特色小吃技术经验,精通多种小吃技术做法,确保技术正宗、工艺规范。4、先品尝我们做的味道,满意后学习,一对一教学,签订培训学习合同,反复实践操作,直到完全掌握为止。学不会退还学费、终生免费技术更新。