

济南爆肚培训中心，学不会退学费

产品名称	济南爆肚培训中心，学不会退学费
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

济南爆肚培训中心，学不会退学费016

膳学派麻辣爆肚取材精致的金钱牛肚，上品的鸭血，清嫩适口的龙口粉丝，再配上本校独有的制法及调料，经过精湛的工艺，集各家之所长，制作出一份份色香味俱全、健康的特色小吃！爆肚选用的是优质金钱牛肚，再配上豆腐皮和爽口的龙口粉丝，添入秘制调料，经十二道技术工序制作而成。麻辣爆肚是一款集美味、养身于一体的现代绿色美食，现在到膳学派学就可以学到爆肚正宗技术。

膳学派麻辣爆肚汤料采用诸多优质调味底料精心配制而成，骨汤冲泡，不但营养滋补浓郁，而且汤色诱人食欲，味觉与视觉相结合。香烫金汤，香而不腻，辣而不躁，麻而不过，快捷出餐，一年四季没有淡季，是一道中式快餐与小吃的理想结合，是时下创业开店的热门项目。

麻辣爆肚一经推出，就风靡全国各大城市!深受各人群喜爱！回头客100%！！年纯利润至少：20-30万左右人民币！！我们的麻辣爆肚选用优质牛肚和上好鸡血，再配上鲜嫩豆腐和爽口的龙口粉丝，经十二道现代技术工序制作而成，牛肚是一种常见的食材与药材，《本草纲目》中记载：“牛肚，补中益气，解毒，养脾胃”；鸡血具有护心补血、祛肝火、利关节、通经络的食疗效果，麻辣爆肚集美味、养身于一体，是别具特色的现代绿色时尚美味!资金有限者、经验不足者、准备创业者、时尚青年投资者人人能做，不受店面面积影响，可大可小，因地制宜。

膳学派麻辣爆肚的特色：1.健康美味，麻辣爆肚选用精致食材，选自牛羊肚上的各部分进行烹调。食客吃爆肚的时候，嚼在嘴里咯吱咯吱的，香嫩美味。较重要的是其麻辣烫香而不腻，辣而不躁。爆肚中含有多种人体所必需的营养成分，长期食用，对身体健康大有裨益。2.口味多样，麻辣爆肚分为不辣、微辣、重辣三种味型，顾客可以根据自己的口味添加麻酱、辣椒油、陈醋、麻油等调味品，从而组合出适合自己口味的香辣爆肚。

膳学派小吃培训麻辣爆肚香而不腻，辣而不躁，麻而不过，快捷出餐，一年四季没有淡季，是一道中

式快餐与小吃的完美结合，是时下创业开店的首选热门项目。快餐化经营是未来的趋势，顾客不需要长时间的等待，就可以吃到美味的爆肚，市场潜力极大。膳学派教学时间；我们是手把手教学方式，随到随学，学会为止。一般一个品种学习时间两到三天*。在学习期间我们管吃住。

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，那么就可以证明这个美食是非常美味的。而作为人们非常欢迎和喜爱的麻辣爆肚 现在发展可谓是风生水起。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，可见其在人们心中的受欢迎程度是多高。麻辣爆肚较特殊的地方也是较受欢迎的特点就是毛肚的口感十分的好，非常的劲道。而专门以麻辣爆肚为主营产品的小吃店，其受欢迎程度让所有的小吃店羡慕，每天顾客都会络绎不绝。

膳学派麻辣爆肚非常的美味，因为膳学派麻辣爆肚采用了独特的制法以及调料，因此膳学派麻辣爆肚的味道绝对是其他爆肚的店铺无法比拟的。膳学派麻辣爆肚是非常的美味，正确的食用方式能使其更加的美味。膳学派麻辣爆肚，很重要的就是麻和辣，因此，在吃膳学派麻辣爆肚的时候，很重要的一个方式就是多加点麻椒以及辣椒，这样才能更加的美味。膳学派麻辣爆肚的辣椒以及麻椒都是特制的，味道独特，在麻辣中透出鲜香的味道。膳学派麻辣爆肚要趁热吃才更加的好吃，而且还保持了良好的口感。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。