

# 青岛正宗排骨米饭培训班

产品名称	青岛正宗排骨米饭培训班
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

青岛正宗排骨米饭培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派排骨米饭配方是宫廷药膳烹饪大师按照《本草纲目》中人体养生药膳科学搭配十余种中草药，精心配制而成，富含多种药理养生营养，起到重要的美食补钙作用，能大大增强肾细胞活性，具有添骨髓、增血液、减缓衰老、强身美容、健脾补胃、增强记忆的保健功效，特别是用温火炖制的大骨头及汤，营养不易流失，易吸收，排骨米饭是由熬制药膳汤汁腌制而成。

膳学派经常使用必有强身健体，养颜美容的保健作用。膳学派倡导“古法宫廷操作、滋补、美味、卫生、便捷”的原则，以排骨米饭与百种清淡原味蒸菜、爽口凉菜、药膳炸骨休闲食品类、五谷杂粮面、港式饮品搭配经营的组合模式，一日三餐锁定每一位消费者。膳学派排骨米饭一改传统配方，经多年的不断研究、反复实践、科学配制而成，以选料精良，配料巧妙及严格的制作工艺流程为基础，使其风味独特、不脱骨，筷子一夹便肉骨纤维相连，入口肉质滑流，汤汁饱满，入口生香、香而不腻。

膳学派美味的排骨米饭美食是人们难以抵挡的，餐饮市场上有很多项目，但是唯有排骨米饭得到人们的喜爱较多，由此可见排骨米饭的美味多么难挡！为了更好的满足人们的舌尖欲望，排骨米饭餐饮项目火热招生进行中，早学习早致富，为你打开财富之门。膳学派排骨米饭用料讲究，经秘方悉心调制使其成为一道闻之则香，排骨米饭食之则爽的五香风味、酱香风味、香辣风味，其香辣等级分为微辣、中辣、特辣三种，其风味、口味醇厚香辣爽口，香而不腻，食后回味悠长。

膳学派排骨米饭创始人杜校长生于名厨世家，经其多年孤心钻研，较终调制出秘制炒制底料。随后模仿者渐多，冠以各色排骨米饭门店比比皆是，然其味都不正统。为明宗正味，排骨米饭创始人杜校长不再淡出江湖，决定开设餐饮技术培训学校，以飨食客。味蕾的享受，舌尖的回味，排骨米饭为你带来难忘的美食体验，让你吃了还想吃，吃了更难忘！

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-  
坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）