

# 威海正宗爆肚技术培训

产品名称	威海正宗爆肚技术培训
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

### 威海正宗爆肚技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派麻辣爆肚粉皆可制作，加学开心花甲享超低优惠价一技在手，一料在握，可以制作爆肚面、爆肚粉以及各类相关美食；公司还有热门开心花甲粉技术，加学享超级优惠，多一项选择多一份收益；不卡料包，完全教会！后期自由开店选址！

爆肚是个统称，它分羊爆肚和牛爆肚，牛爆肚分两种—牛百叶和牛肚仁；羊爆肚分9种—羊散丹、羊肚领、阳面肚板、阴面肚板、蘑菇儿、蘑菇儿尖、食信儿、葫芦儿、大草牙。爆肚王一般只做5种大众易于接受的品种：牛百叶、牛肚仁、羊散丹、羊肚领、羊肚板（阳面肚板）。

麻辣爆肚粉在很多人的记忆中，都觉得它的汤鲜味美，肚儿有嚼头，分量足，趁热吃味道尤佳。对不同年龄段的人来说都是一个好的餐饮选择，原材料非常丰富，更重要的是麻辣爆肚的麻椒以及辣椒都是特制的，味道吃起来特别的清新，故它的影响力是够的，麻辣爆肚粉从开始的时候，口味比较单一，但是现在，经过多次改进，全面的创新和提升，对原料的精选细微上下功夫。形成了别具特色的现代绿色时尚美味。麻辣爆肚粉的美味、营养，能够满足人的各种不同口味。

膳学派培训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。选用质地上乘口感筋道—牛肚配上青嫩适口耐嚼—龙口粉丝融入鲜香醇厚回味无穷—汤汁另加动感—红油辣椒、麻料真心、热心、细心、贴心，让学员学习美食的同时，的“四心服务”麻辣爆肚是起源于河南的特色小吃，和爆肚略微不同，麻辣爆肚是吸收了爆肚的优点改良而来。麻辣爆肚非常的美味，因为麻辣爆肚采用了独特的制法以及调料，因此，麻辣爆肚的味道是其他爆肚的店铺无法比拟的。

麻辣爆肚是非常的美味，但是，正确的食用能使其更加的美味。

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。

青岛膳学派麻辣爆肚非常的美味，因为青岛膳学派麻辣爆肚采用了独特的制法以及调料，因此青岛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。在流传比较广泛的有着独特风味的美食中，麻辣爆肚就是一个特别受欢迎的小吃青岛膳学派麻辣爆肚，很重要的就是麻和辣，因此，在吃青岛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。

青岛膳学派餐饮培训学校郑重承诺：

- 1.老师手把手教让学员亲自动手做，时间不限。什么时候学好什么时候走，包教包会，吃住免费。
- 2.所有培训项目全部是真材实料，现场实地培训。
- 3.培训期间所有的材料由学校负责，不收取学员材料费。
- 4.学校一律一次性收费，中途不另收其他任何费用。
- 5.学员学回去到家忘了，再来学校学习免费培训，终身免费技术升级、技术服务，开业老师去指导。
- 6.学员来学习要勤动手做，手不能懒，回家才会干，是每个学员回来开店成功，确保学员开店成功。
- 7.凡来参加学习者，均可享受国家财政补贴，收费优惠，莫失良机。
- 8.来学的时候需要带本人身份证、日记本、笔和生活小用品，被子不用带，学校男女宿舍都有，吃住免费。
- 9.两个人来学习，只收一人费用，吃住免费。

每天培训时间早上8：30-12：00，下午2：30-6：30。

两个人来学习只收一个人的学费，来了让你先品尝，满意了再交费。

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）