

# 枣庄爆肚技术培训学校

产品名称	枣庄爆肚技术培训学校
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

枣庄爆肚技术培训学校

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

爆肚是北京众多风味食品中的另一种名吃，而且是绝对的下酒菜，下酒极佳。不过，这个普遍是那些回族同胞们经营的，当然，正因为是回族人做的东西，这个爆肚，肯定用的不是猪肚，因为它是一种地道的清真小吃。因为羊肚的一般吃法，除了煨汤之外，唯有爆法最受欢迎，所以，北京的爆肚，用的大都是羊肚或者牛肚。

据说，爆肚在很早的时候就已经出现了，大约还在清乾隆年间，这东西就开始有人做了，而且还被记载了下来。从过去到现在，多少年了，几乎都形成了一个习惯，没到凉爽的秋末冬初之际，北京那些清真餐馆，甚至摊贩，就开始经营起了独特风味的爆肚。正因为老北京人都喜欢吃，尤其是在农历的立秋之后，人们就管这个叫做“吃秋”，因而，后来流行了这么一句谚语：“要吃秋，有爆肚”。

爆肚大多用的是鲜牛肚，也就是指牛百叶和肚领这些地方的肉，当然，凭你口味，也可以用鲜羊肚。将肚洗干净整理后，再仔细切成条块状。接着烧开一锅沸水，将肚放进去，一番爆熟。当然了，这不是煮白肉，还需要一些列配料才行。蘸油、辣椒油、芝麻酱、酱豆腐汤、醋、香菜末、葱花等，跟这些调制的配料一起拌着吃，才会吃到质地鲜嫩香脆的爆肚。

其实，爆肚出了新鲜的肚外，功夫全在一个“爆”字。爆的时间要不长不短，火候必须要不过不欠，不然会导致爆肚过生或过熟，甚至还让人嚼不烂，如果这样，肯定是要砸了自己的招牌了。

此外，爆肚的方法还分为两种，一种油爆，一种是水爆，通常，那些个大饭店都是油爆，而小饭馆、小摊大多是水爆。不过，和油爆肚相比，水爆肚才算得上是更具有独特风味的北京地方性小吃。

先说肚。这个肚是羊肚，应该读三声。这就对了，三声指的是羊的胃，四声的话指的是羊身上中间那么好大一块儿，估计不能算小吃，怎么也是个类似手抓羊肉之类的名菜。然后是爆。完全用水，实际上是氽，但比氽讲究。因为你爆的时间长羊肚就眼了，吃起来和嚼橡皮筋一样；你爆的时间不够，温度也低，那么羊肚不够脆嫩。对，爆肚就吃这么一种脆嫩劲，一口就咬断，然而还有嚼头。这不是一般人能掌握的手底功夫。爆好了肚，还得有蘸料。主要是芝麻酱，调开了，再加上香菜末、酱豆腐汁、酱油、葱花、辣椒油。

爆肚，这名字挺火爆，不过真不是用油，是用水爆的。水怎么能爆呢？我觉得，爆肚精妙就精妙在这里。中国菜讲究“水火之变”。

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）