

临沂可以学爆肚技术

产品名称	临沂可以学爆肚技术
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

临沂可以学爆肚技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派小吃培训学校教做的麻辣爆肚传统的美食一直都非常的受到人们的喜爱，麻辣爆肚在现在，其发展可谓是风生水起。其中，这些年是发展迅猛的品牌之一，曾多次参加美食大赛获得赞誉在现在，大大小小的面馆或者店都有麻辣爆肚，甚至很多店都把它打成了招牌美食可见其再人们心中的受欢迎程度是多高。

我团队技术，汤的配料专用极多好的调料底料特意配料而成，大骨汤泡制，不止对应营养滋养浓烈，且汤色靓色迷人食量，味觉与视觉并连合。香烫金汤，香而不腻，辣而不躁，麻而虽然只是，效率高出餐，一整年不存在淡季，是一道中式快餐与小吃的适度连合，是现在店铺出钱开门市的筹划较火出钱开店项目。快餐化经营是憧憬的潮流，主顾没必要很长时间的等候，能品尝到适口好吃的爆肚，在市场上后劲特别大。

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。

武大郎烧饼一大特色就是，把几十种香料秘制而成的精选肉馅撒在表层，经明火烘烤，散发出一种特别诱人的烤肉香味，令人回味悠长，百吃不厌。上面附以营养丰富的鹌鹑蛋，更是锦上添花，别具一格。另一特色就是其松软细腻的面质，此面发酵过程极为精细，而且不同的季节，须以不同的方法发酵面粉，才能做出美味的武大郎烧饼 正宗武大郎烧饼哪里可以学

学习内容

- 1.原材料选材识别与采购
- 2.传授发酵比例
- 3.精选肉馅调法和酱料调法
- 4.煎饼加蛋技术传授
- 5.成品处理及设备进货渠道提供

市场优势：

- 一、投资少，成本低，一个人就能操作。
- 二、价格廉，风味好，消费群体广。
- 三、见效快，回报高。
- 四、不要店铺，不需厨师，经营方式灵活，开店经营或流动经营都可以。
- 五、专业设备，设计新颖，质量可靠，操作简单，三天就能学会。
- 六、原材料易取，食料全国各地都有。
- 七、功能多，品种全，一机多能，极大地丰富了经营品种。
- 八、营养丰富全面，配方强调了营养综合均衡原则，适宜男女老幼消费。