莱芜爆肚技术培训中心

产品名称	莱芜爆肚技术培训中心
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

莱芜爆肚技术培训中心

膳学派配料配制而成的爆肚粉，辣而不躁,麻而不过,油而不腻,食后回味无穷,超吃越想吃,越吃越爱吃。优势四：没有保留。膳学派对于学员不藏不掖，没有保留，培训从较核心的配料开始，短时间内即可轻松掌握全套技术，不拖不磨学员的宝贵时间，具培训方方面面都会到位。

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、蘑菇尖儿、食信儿、葫芦、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)。

爆肚是天津和北京风味小吃中的回族小吃，多为回族同胞经营。爆肚早在清乾隆年代就有记载。过去和现时，每当秋末冬初，北京的清真餐馆和摊贩就经营爆肚。

膳学派麻辣爆肚香而不腻，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。

麻辣爆肚就是一个特别受欢迎的小吃，有着特有的地方特色，想学这样的小吃技术，可以到膳学派教你地道的做法正宗的技术。到膳学派参加短期学习，学会学好就能回家开店经营。技术经得起考验，配料独到而讲究，制作出来的成品耐品好吃，营养健康。

牛肚中含有丰富的钙质，钙是骨骼发育的基本原料，并以离子形式参与人体各种生理功能和代谢过程。钙质缺乏不但会使骨骼出现问题，还会影响到人体许多方面的机能。在食用牛肚的过程中，虽然牛肚的钙质含量不及牛奶那样丰富，但也能补充一定量的身体所需的钙质

爆肚培训内容

理论学习：

1、开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3、店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

1、专业老师一对一的实战示范，讲解爆肚培训技术。

2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

作为人们非常欢迎和喜爱的爆肚，现在其发展可谓是风生水起。市面上大大小小的面馆或者粉店都有爆肚，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。