

德州麻辣烫技术培训学校，一对一教学

产品名称	德州麻辣烫技术培训学校，一对一教学
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

德州麻辣烫技术培训学校，一对一教学

学习永不会被过时的麻辣烫技术，利润高、有效果、可摆摊，可开店。职业师傅一对一授课，分享正宗上等的四川红油及清油麻辣烫，味道不但麻辣鲜香，且开胃生津。完整详细口味有：清香白汤、香而不辣、香辣、麻辣、超麻辣五大口味。

麻辣烫技术培训，不需要高额的合作费用，在膳学派小吃只需过来就能到核心技术，我们不但是销售麻辣烫料包的，我们是教你如何制作料包的，有的人图便利只购置成品料包，这样的话味道究竟好不好不说，资金就很高昂，自己做成本能节约一大半，长久积聚下来可是一笔不小的财富，到膳学派小吃培训学习核心技术，走哪赚哪不需要担心。

麻辣烫可以说是重庆火锅的前身,是川渝地带较有特色，也较能象征“川味”的一种特色小吃。大大小小的麻辣烫店、摊，普遍大街小巷，可以说是川渝地带城市的一道亮丽风景。而事实上，麻辣烫的关键不在于煮，而在于汤料。制作麻辣烫，其实也简便，青菜鱼肉，尽管荤素，尽管真的相干，它都被穿在细细的签子上，一股脑儿地推进高温里，真正是赴汤蹈火

麻辣烫是起源于四川、流传千年的地方特色小吃，也叫串串香。其主要的特点就是其自身无可不烫，无味不有，从而深受广大消费者的喜爱。麻辣烫既可果腹，又可驱寒、祛湿。在现代都市的大街小巷都能看到麻辣烫的影子的存在。

麻辣烫，无所不能烫，绿色青菜到家禽肉类，都可以串起来，烫起来，消费额可以控制，消费多少，就烫多少，足以满足各种客户。麻辣烫，不但美味而且营养，烫菜不伤菜中的营养，烫出来的菜清爽可口，回味十足，是老少皆宜的休闲食品。