

# 淄博可以学做涮毛肚技术

产品名称	淄博可以学做涮毛肚技术
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

膳学派涮牛肚口味可分为香辣，微辣，咸鲜三种，在兑锅的时候，香辣酱的多少决定口味。牛肚脆韧，酱香味浓，略带麻辣，营养丰富。百味鲜豆皮涮牛肚特色涮锅，共有三种特色：一是豆皮涮牛肚底汤选用优质牛棒骨、大骨、户县老母鸡，用文火煨制48小时而成，不添加味精、色素，营养健康。二是专业老师多年潜心研究，选用61种原料调配而成!三是热锅冷吃，无需加热，上桌即食，方便快捷。

涮牛肚其辣、鲜、香、色泽红亮，毛肚香醇、筋道入味，辣而不上火，香而不腻，让你吃了还想吃!涮牛肚汤料不仅有多种中药材，还熬有多种骨头，形成营养丰盛大骨汤，口感醇香，香味醇厚，营养丰富。涮牛肚是一种新型的结合火锅，冒菜，麻辣烫于一身的新型美食小吃，无需客人自行烹煮，综合炖菜的做法，上座便可食用，以豆皮牛肚为基础的涮锅小吃，可以根据顾客自身的喜好添加喜爱的菜品，如肉类，丸子，菌类，青菜均可，结合麻辣烫及冒菜的精髓，又有火锅的氛围，营养均衡，老少皆宜，口味鲜美，尤其当人们吃腻了油重味重的辣火锅后，再来品尝一下豆皮涮牛肚这样的清爽味道，就有了鲜明的对比。

涮牛肚是以火锅较重要的是营养不会流失。涮锅，冒菜，砂锅，炖菜，麻辣烫集于一身的新新美食。适宜于病后虚羸，气血不足，营养不良，脾胃薄弱之人。涮牛肚火锅的优势:1，速度快。整个制作过程从客人点菜到菜上桌仅需5-7分钟。2，原料丰富。天上飞的，水里游的，地上跑的，土里长的均可以放入涮锅内。3，营养价值极高。它是一种原汤原汁纯骨汤所制作出来的美食，同时选料广而丰富，每种原料中有不同的维生素及一些微量元素和矿物质，可以连汤带菜一块吃。

涮牛肚是洛阳传统知名小吃之一，以其独特风味，深受民的欢迎，自二百年前创制以来，几经精心改良，至今更是香飘万里，涮牛肚主要用料有牛肚、竹签、肉片、大料、鸡汤等，另有干豆角等几十种配料，或浸、或煨、或煮，将牛肚切片制成半成品，然后用竹签串起肚片，放进已配好的火锅内涮煮，在蘸上用芝麻、花生调制的佐料，即可食用。涮牛肚喷香可口，肥而不腻，老少皆易，多食不厌，这一传统风味小吃已发展到周边省市和沿海地区。

涮牛肚是以火锅较重要的是营养不会流失。涮锅，冒菜，砂锅，炖菜，麻辣烫集于一身的新新美食。适宜于病后虚羸，气血不足，营养不良，脾胃薄弱之人。

## 涮牛肚的优势:

- 1, 速度快。整个制作过程从客人点菜到菜上桌仅需5-7分钟。
- 2, 原料丰富。天上飞的, 水里游的, 地上跑的, 土里长的均可以放入涮锅内。
- 3, 营养价值极高。它是一种原汤原汁纯骨汤所制作出来的美食, 同时选料广而丰富, 每种原料中有不同的维生素及一些微量元素和矿物质, 可以连汤带菜一块吃。