

# 北京学习正宗爆肚的地方在哪？

产品名称	北京学习正宗爆肚的地方在哪？
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

## 产品详情

老北京爆肚就是讲究一个“爆”，三分钟，是入口的黄金时段。火候与时间，素来是爆肚的要义，对后厨如此，对食客亦是如此。，“一口吃到爽”。作为美食中的精品，其营养价值及健身功能不言而喻。这也得爆肚让大家都非常喜爱。那么大家想不想学呢，快来看看吧。

北京爆肚制作：

- 1.牛百叶洗净，切成丝。起火坐锅，锅内放水，水中放葱姜，倒少许料酒，烧开。
- 2.把牛百叶放入，一分钟左右取出，控水。干辣椒炸点辣椒油备用。准备一袋涮羊肉调料。
- 3.碗内倒适量芝麻酱，用水调开，再放适量涮羊肉调料，拌匀。生菜垫底，把牛百叶放上面。
- 4.把调好的芝麻酱料倒上，再放点香菜和辣椒油，就好了。

培训课程安排：备原材料，老师旁边检查指导。自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

培训时间:每周一到周日,早上9点到下午5点,随到随学,小班授课,我们不限制学员的学习时间,直到学会为止。

课程班型:工作日班、假日不休息,学习时间自由安排。

产品优势：味千特总部拥有更好的人才和技术设计团队，把握市场的流行走向,创造大家所需要的产品，总部根据市场调研结合大众的口味不断的推出新品，精益求精、完美体验。

创业对象:80后创业、二次创业、创业投资者、副业创业。

咨询：齐老师-地址：北京朝阳区小红门

北京品味轩餐饮管理公司的爆肚以其以营养、健康、美味为准绳;以其实惠的价格，快捷的上菜率而吸引顾客;为加盟商提供竞争力的产品和的服务及周到的运营支持。