

# 滨州老北京爆肚技术培训

产品名称	滨州老北京爆肚技术培训
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

滨州老北京爆肚技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

### 课程详情

爆肚外形粗糙，焯水蘸酱的吃法也“原始”的很，但肚却精细的区分牛、羊肚，还有百叶、散丹、肚仁、肚领、蘑菇等不同部位，蘸料甚至也划分着南料、北料，体现着京城小吃看着平凡，吃着讲究的传统特点。

【项目名称】：老北京爆肚

【搭配项目】：卤煮火烧、爆肚、炒肝、包子、炸酱面、锅贴等等

【适合对象】：想从事餐饮、小吃行业的学员

【培训费用】：详细报价以及资料点击咨询获取(在线客服咨询)

【课程班型】：白天班、周六日班节假日不休息、长期、随到随学

【时间安排】：3-8天小班授课，随到随学、自由安排时间(我们不限制学员的学习时间，直到学会为止.)

【售后服务】：提供后期全套技术支持以及服务，可免费后期复学!

麻辣爆肚培训内容：

1.麻辣爆肚所用原料认识及性能学习;

- 2.麻辣爆肚高汤技术学习，爆肚配料，牛肚的处理、制作、所用原料制作;
- 3.麻辣爆肚的全部工序配方及实际动手操作;
- 4.麻辣爆肚各种产品制作流程及技巧;
- 5.麻辣爆肚制作设备使用维护及采购渠道;
- 6.各种调料的认识及采购渠道;
- 7.店面选址及经营管理技巧。

市场前景分析：

爆肚是北京的一种传统小吃，不仅受当地人的欢迎，在其他的城市也能看见它的身影，相信就算你没吃过北京爆肚，也一定看过或听说过，虽然现在爆肚已经火遍全国，但是像这种地方小吃，还是得去当地才能吃到最正宗的。

爆肚用的肚就是牛和羊的胃，因为牛和羊有4个胃，做成爆肚后，不同的部位也有不同的口感，可以根据自己的口味来选择，有人喜欢脆的，有人喜欢嫩的，不过吃爆肚有个老规矩，就是要从硬了往软了吃，越吃越嫩，还不费牙。

爆肚好吃的关键就是火候和佐料，爆肚的部位不同，火候也就不同，这非常考验师傅的经验和手艺，另外佐料绝对少不了芝麻酱，重庆人多爱吃辣椒北京人就要多爱芝麻酱，再配上酱油、醋、葱花、香菜、腐乳等，看着跟涮羊肉的料很像，但其实并不相同。