

广州白云正宗冒菜学习技术培训

产品名称	广州白云正宗冒菜学习技术培训
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州白云正宗冒菜学习技术培训请来食为先，冒菜以其特别的口味和实惠的价格，赢得了群众的喜爱。冒菜价格低廉，麻辣鲜香，既解馋又下饭，客人不仅可以根据自己的喜好随意点取，而且等菜冒好以后，还可以根据自己的口味轻重随意添加佐料。正宗冒菜做法培训找食为先，食为先冒菜培训师手把手一对一教学，详细的配方全部传授，全程实践动手操作，每天提供新鲜的食材指导学操作练习，包教包会，不限制学习时间，学会为止。所有项目均以（技术+配方）配套教学，您开店不受他人限制。

冒菜作为一种民间特色小吃和大众喜爱的草根美食，有着广阔和成熟的市场，生命力旺盛且强韧。冒菜是四川的独有美食，四川的冒菜在形式上比较类似于麻辣烫，但是在口味上和麻辣烫还是有着很大的区别。冒菜，诞生于这人声鼎沸的小巷街头。与麻辣烫不同，冒菜的“冒”是一个动词。制作冒菜的过程简单而特别：准备一锅麻辣鲜香的汤汁，把菜用一个竹勺装好，在锅里一煮，然后盛到碗里，舀一勺汤汁往上一浇，再加入各种调料。一碗美味的冒菜就成了。

冒菜的特点：

奇香：冒菜高汤采集骨汤精华，配以近几十种独门中药和香料，运用特制工艺，很大限度发挥神奇和骨香，汤香扑鼻。

味醇：锅里的汤：“红白兼备”红汤味重色浓香辣，白汤淡雅清新，喝一口砂锅里的高汤，细细品味香浓不油腻，鲜美不口干，通透且又绵长。

营养：富含各种营养物质，其中还含有一种“软骨素”的营养成分，能大大增强骨细胞活性，具有添骨髓，增血液，减缓衰老，强身美容，健脾补胃，增强记忆的保健功效。

广州白云正宗冒菜学习技术培训尽在食为先，食为先小吃培训学校内的培训项目丰富，老师们都是有多年教学经验和技術经验，学习过程是全程实操练习，老师手把手教学，一对一进行辅导，直到学员完全掌握为止，不限止时间学习。到食为先小吃培训学校学习项目技术的学员，学成之后不仅学到了技术还学到了关于餐饮创业的知识。