

山东东营能培训牛肉汤，不难

产品名称	山东东营能培训牛肉汤，不难
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

山东东营能培训牛肉汤，不难002

淮南牛肉汤是苏豫皖一带家喻户晓的名小吃，高汤源自清宫御膳密方，融入“以食养身”的现代食补理念独家创制而成。主辅料均取材当地特产，高营养、高蛋白、高热能、低糖、低脂肪、低胆固醇，汤味香鲜爽辣回味无穷，具有春爽口、夏清热、秋去火、冬暖胃的独到养身功效。淮南牛肉汤选料讲究，取制江淮一带的黄牛为原料，用牛骨头熬汤，煮牛肉时必须浸泡血污，内脏清洗干净，均可下锅同煮，还用自制的牛油，将炸制好红干椒做成红油。

，麻辣烫是将许多的菜品用竹签穿成一串，并且穿好之后就放在一个售卖柜里面进行销售，让顾客选择喜欢吃的菜品进行煮制。

店铺还会时不时的推出一些新的菜色和口味来满足消费者的需求，制作出来的味道也是特别的好吃，吃起来一点也不油腻，深受到了大众的喜爱。

膳学派牛肉汤的特色及营养价值：淮南牛肉汤选料讲究，取制江淮一带的黄牛为原料，下锅和秘制料包同煮，还用自制的牛油，将炸制好淮椒（红干椒）做成红油。

健康的炸鸡在未来成为炸鸡的主流，不仅只是简单地口号，也要付出实践努力致力于健康二字的付出，从哪些方面表明炸鸡是健康的呢？无疑一是食材的健康，鸡肉的健康要符合国家食品健康的规则 and 标准，不可以采用超出标准的鸡肉；炸鸡也可以说是属于小吃类的行业，食材的构成部分并不复杂

麻辣烫基本上都是只有红汤，它的辣味特别的高，并且口味也是相当的重，采用的都是朝天椒制作成的辣椒面，吃了让人特别的开胃，因此有很多人喜欢拿它当做宵夜来吃，销量是相当的高，店铺的生意也是非常的火热。

牛肉汤故以汤为主，汤不醇则无味，然牛肉汤的烫制方法多样，都取用当地特产，淮芋粉、绿豆饼、豆腐皮（干章、百页）、豆圆子等为辅料。淮南牛肉汤，给人的感觉是：汤浓醇鲜，香辣适口，原料丰富，味足味厚，令人回味无穷，四季皆宜。