

# 慈溪牛肉汤培训-牛肉汤制作方法-奉化牛骨头面培训-找四海口味超赞

产品名称	慈溪牛肉汤培训-牛肉汤制作方法-奉化牛骨头面培训-找四海口味超赞
公司名称	余姚鑫桐餐饮管理咨询服务部
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	浙江省余姚市马渚镇余马路16-1号（自主申报）
联系电话	62336158 17706602406

## 产品详情

牛肉汤选用几十种滋补药材及卤料按一定的比例经传统工艺炮制。久经熬制而成,青香可口,不黑汤,喝多不上火,噪不干,再配以粉丝和干丝,令人百吃不厌,是江豫皖一带家喻户晓的名小吃,淮南牛肉汤的由来:清乾隆年间,淮南人翰林大学士张政深研百草,擅长美食,曾任宫廷御膳高官,深得皇上厚爱。告老还乡,回到山清水秀的淮河岸边,将清宫秘方流传后人。因此淮南牛肉汤以它特有的风味名盛淮河两岸,传遍大江南北,百吃不厌。据有关淮南牛肉汤铺老板介绍。淮南牛肉汤起源于安徽淮南谢家集区的孤堆回族乡。相传该地生活回族为主,以牛肉作为主要的肉类,淮南周边的黄牛(应该就是鲁西黄牛),肉质较好。该地回族人自制牛肉汤食用。孰不知该地渐渐做起牛肉汤生意,逐渐传入淮南的李郢孜镇、唐山镇、杨公镇、孙庙乡等地,后以李郢孜镇大菜市街附近比较有名。后传至蔡家岗汽车站附近以及寿县等地。逐步传

我们规模不大,只是实实在在教我们擅长且发源于全国各种的小吃,我们争取把每个学员都教好,回家开店能赚钱。我们有几百位学员主动与我们合影照片,因为学员们尊敬我们,好多学员临走时都依依不舍,我们也很感动,真心把学员当朋友对待,我们知道很多学员为了学习技术到过全国很多地方,有的甚至跑了半个中国,后还是在我们这里学习,我们真诚欢迎想学真技术的学员用你觉得好的味道来和我们做比较!我们有先进的小吃设备,创新的小吃理念,是广大学员理想的学校,我们有的老师和的师傅,手把手教,一对一的实体操作,不管你学习任何小吃我们包教包会时间不限,学不会不收任何学费,这里没有你学不到的小吃,只有你想不到的小吃,如果你还在漂泊,如果你想自己当老板,如果你失业了,如果你下岗了,就请到余姚四海小吃培训中心来吧!致富的平台等着你们,致富创业的大门为你们而开,欢迎全国各地的学员,朋友来本公司实地考察。