

牛肉汤技术在济宁能速成教学

产品名称	牛肉汤技术在济宁能速成教学
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

牛肉汤技术在济宁能速成教学002

牛肉汤是淮南的传统美味佳肴，是当地早餐的较主要小吃。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，将炸制好淮椒（红干椒）做成红油。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、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。一度风靡江淮大地，形成独具风味的地方小吃。

膳学派依靠的是口碑！做的是品牌！培训的是正宗技术！口味是独特！膳学派没有那些花边新闻和炒作，只是实实在在的传授技术。我们知道您的钱来之不易，都是辛苦钱，汗水钱，所以我们也是凭良心做事，每一分钱都会让您花得有价值，不走冤枉路。我们不会和同行做所谓的价格竞争，一分价钱一分技术，请大家谅解斟酌考虑，独特的正宗美味才是较重要的，让您高兴而来，满意而归！

膳学派餐饮培训学校专业从事小吃科研开发，培训，咨询管理与策划服务，倡导“传统与时尚，美味与健康”的饮食文化为己任，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，专注于饮食文化的传播与推广，汇集了全国知名烹饪，餐饮管理，营销策划的专业团队，我们热诚期待有共同热爱中华美食的伙伴携手共进、共创辉煌。现在膳学派特地推出培训牛肉汤技术。牛肉汤技术培训。淮南地处淮河南岸，毗邻淮南岸边，四季分明，物产丰富，特别盛养牛羊，当地古沟一带又是回民居住地，对牛肉酷爱。对牛肉的加工也有独到之处，牛肉汤是淮上人家美味佳肴，早餐的较主要食品，风靡江淮大地，形成独具风味的地方小吃。淮南牛肉汤将徽菜的特点发挥的淋漓尽致，它的味道鲜、咸、辣。这也是徽菜的较大特点享有独特风味，它的味道鲜美，肉感爽口鲜嫩。