

# 特色潮州牛肉丸培训机构 特色潮州牛肉丸 粤合汇餐饮

产品名称	特色潮州牛肉丸培训机构 特色潮州牛肉丸 粤合汇餐饮
公司名称	厦门粤合汇餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	厦门市湖里区兴湖路34号
联系电话	13806053318 13806053318

## 产品详情

厦门粤合汇餐饮管理有限公司是一家专门做粤菜餐饮创业培训的企业。在小吃、卤味、烧腊、烧鹅、隆江猪脚等菜色钻研了20余年的时间，在传统特色小吃、粤菜餐厅经营、卤味烧腊等领域都获得了不错的成绩；进行系统化的技术培训、职业培训、品牌经营培训，旨在学完即能上岗，毕业就能创业，为学员提供宿舍。欢迎大家前来咨询！

值得一提的是潮州工夫茶，它备用的紫砂茶壶、白瓷小杯和乌龙茶，投茶量大，茶汤浓香带苦，回味无穷。广东点心是中国面点三大特式之一，历史悠久、品种繁多，五光十色，特色潮州牛肉丸，造型精美且口味新颖，别具特色。广东粥特点是粥米煮开花和注意调味，有滑鸡粥、鱼生粥、及第粥和艇仔粥。广东粉为沙河粉，软中带韧。广东面以“伊府面”为出名。

厦门粤合汇餐饮管理有限公司是一家专门做粤菜餐饮创业培训的企业。在小吃、卤味、烧腊、烧鹅、隆江猪脚等菜色钻研了20余年的时间，在传统特色小吃、粤菜餐厅经营、卤味烧腊等领域都获得了不错的成绩；进行系统化的技术培训、职业培训、品牌经营培训，旨在学完即能上岗，毕业就能创业，为学员提供宿舍。欢迎大家前来咨询！

广东物产特别丰富，唾手可得，特色潮州牛肉丸培训机构，烹而食之，由此养成的喜好鲜活、生猛的饮食习惯。随着历史变迁和朝代更替，中原不断南迁，带来了“烩不厌细，食不厌精”的中原饮食风格。漫长的岁月，使广东既继承了中原饮食文化的传统，又博采外来及各方面的烹饪精华，再根据本地的口味、嗜好、习惯，不断吸收、积累、改良、创新，从而形成了菜式繁多、烹调考究、质优味美的饮食特色。近百年来已成为国内代表性和有世界影响的饮食文化之一。 [5]

厦门粤合汇餐饮管理有限公司是一家专门做粤菜餐饮创业培训的企业。在小吃、卤味、烧腊、烧鹅、隆江猪脚等菜色钻研了20余年的时间，在传统特色小吃、粤菜餐厅经营、卤味烧腊等领域都获得了不错的

成绩；进行系统化的技术培训、职业培训、品牌经营培训，旨在学完即能上岗，毕业就能创业，为学员提供宿舍。欢迎大家前来咨询！

粤菜即广东菜，特色潮州牛肉丸培训公司，是中国四大菜系、八大菜系之一。狭义上的粤菜指广府菜（即广州府菜），广义上又包含潮州菜（潮汕菜）、东江菜（也称客家菜）[2]。  
。粤菜源自中原，传承了孔子所倡导的“食不厌精，脍不厌细”的中原饮食风格 [1]

特色潮州牛肉丸培训机构-特色潮州牛肉丸-粤合汇餐饮(查看)由厦门粤合汇餐饮管理有限公司提供。厦门粤合汇餐饮管理有限公司是从事“广式烧腊,潮汕卤水,隆江猪脚,烧腊培训,烧鹅培训”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：陈师傅。