

# 学习烤鹌鹑的做法配方 教烤鹌鹑技术

产品名称	学习烤鹌鹑的做法配方 教烤鹌鹑技术
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

## 产品详情

鹌鹑原来是一种野鸟，也叫鹑鸟，后来经过人工驯化，慢慢成为一种家禽，如今在很多地方都有养殖，分布很广。鹌鹑的营养价值很高，被称为“动物人参”，很适合一些营养不良的人群来食用。特别是现在流行的吃货们，一定不要忘了来品尝一下烤鹌鹑的美味。说到鹌鹑，我们先来看看它的营养价值：医界认为，鹌鹑肉适宜于营养不良、体虚乏力、贫血头晕、肾炎浮肿、泻痢、高血压、肥胖症、动脉硬化症等患者食用。食味源烤鹌鹑从皮到肉到骨鲜味一致，酥松可口，不夹牙，不粘牙，不腻口，味道鲜美，口感细嫩，余香绵长，实为医食双全、老少咸宜的美食佳肴。

鹌鹑滋补类长寿食物，要求既健身，又不苦。于是把这种色、香、味、型的烤鹌鹑定为皇宫御膳制成的烤鹌鹑呈桔黄色，色泽晶莹，外焦内嫩，内外酥松，纤维易碎，容易消化，它具有开脾健胃、舒筋活络、生津养血、补气壮阳的功效。从皮到肉到骨鲜味一致，酥松可口，不夹牙，不粘牙，不腻口，味道鲜美，口感细嫩，余香绵长，实为医食双全、老少咸宜的美食佳肴。

食味源烤鹌鹑在选料上由数十种名贵科学配方，使烤鹌鹑色泽金黄香诱袭人，口感外酥里嫩，香飘百米不散，料入肉内，香入肺腑，入口奇香四溢，回味无穷，烤鹌鹑又称宫廷烤鹌鹑”乃昔日皇宫御膳。食味源培训学校上课时间：早上九点到下午六点（不休息）一次性收费，传授配方，真材实料，毫无保留，老师手把手教，学员全程亲自动手操作，确保让您真正学到技术。欢迎您实地参观，满意后再签订合同教学。一人报名可以两人学习，当天报名单个项目还有优惠，学两个项目送一个项目，学三个项目送两个项目，学习期间提供吃住，学习期间包括学习的材料，中途没有其他费用。