

正规兔肉火锅技术 兔肉火锅技术培训

产品名称	正规兔肉火锅技术 兔肉火锅技术培训
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

食味源兔肉火锅技术培训学校，以“清淡、营养、美味”为膳食理念，从严选料，从精制作，充分体现了菜清鲜爽嫩、注重原味的特点。同时，兔肉火锅培训学校把弘扬中国传统文化融入到企业经营管理之中，典雅的江南韵味，字画、楹联、刺绣、摆件等元素会在不知不觉中触动您内心深处的炎黄情怀，让您在喧嚣的都市中拥有一片别样的空间。

食味源兔肉火锅注重养身健康新概念，集美味与养生于一体，特色与时尚为一身。近年来，兔肉火锅市场风靡，很多人都知道它是一个前景好、有特色、有利润的行业。食味源小吃培训学校拥有雄厚的培训实力，采用先进的教学管理模式，竭诚为学员提供的教学设施，教学服务，并配备了的师资，培养学员多技能和特长的就业能力，培训中心所采用的独特的教学方法和培训手段，受到广大的用人单位和学员的一致好评。培中心设施齐全，宽敞明亮，所有项目均由老师亲自示范，一对一操作模式，随到随学，包您满意，并免费提供开店指导一站式服务。

食味源兔肉火锅的主要特点是香而不腻、辣而不嚼、怪而回味无穷之新的饮食文化之所在。兔肉属于高蛋白质、低脂肪、低胆固醇的肉类。以干物质计算，兔肉蛋白质含量高达70%，比一般肉类都高，且脂肪和胆固醇含量却低于所有的肉类，故对它有“荤中之素”的说法。每年深秋至冬末间味道更佳，是肥胖者和心血管病人的理想肉食，全国各地均有出产和销售。在日本，兔肉被称为“美容肉”，受到年轻女子的青睐，常作为美容食品食用。