

学胡辣汤技术 胡辣汤培训总部

产品名称	学胡辣汤技术 胡辣汤培训总部
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

食味源胡辣汤通常采用牛羊肉、玉米淀粉，配以胡椒、花椒、八角、砂仁、良姜、肉桂、白芍、豆蔻、丁香、大小茴香等20余种中草药材，用上好牛羊清汤熬制而成。汤香扑鼻，入口绵软。辣而不燥，沁透脾胃。冬能御寒，夏则消暑。活血壮骨，益寿延年。

胡辣汤，又名糊辣汤，起源于河南省，尤以周口市西华县逍遥镇胡辣汤较为出名。是中国北方早餐中常见的传统汤类名吃。由多种天然中草药按比例配制的汤料再加入胡椒和辣椒又用骨头汤做底料的胡辣汤，其特点是汤味浓郁、汤色靓丽、汤汁粘稠，香辣可口，十分适合配合其它早点进餐。

目前，已经发展成为河南及陕西等周边省份都喜爱和知晓的小吃之一。学员亲手操作，开业后遇到技术问题可随时电话，技术创新及时通知学员，胡辣汤由多种天然中草药按比例配制的汤料再加入胡椒和辣椒又用骨头汤做底料的胡辣汤，其特点是汤味浓郁、汤色靓丽、汤汁粘稠，香辣可口，十分适合配合其它早点进餐。