

学习制作筋头巴脑 筋头巴脑培训

产品名称	学习制作筋头巴脑 筋头巴脑培训
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

食味源筋头巴脑是东北人的土话，是指做菜用后的牛肉下脚料，带筋的肉、骨也是筋头巴脑，什么叫筋头巴脑呢，就是牛身上肉类带筋的地方和边边角角，比如板筋、心管、脆骨，都属于筋头巴脑。食味源采取培训基地+实体店双模式教学，学员可进行实地考察，满意后签约，一次性交费，免费提供食宿、所有学习材料，中途不收取任何费用。报名后即可获得绝密配方资料，毫无保留。

食味源在学习的时候全程指导学员练习。师傅给大家讲解所学系列课程安排及所学项目必备工具和原料、并解说原材料的用途和选购标准、参考价格，需要时由师傅直接带学员到市场去采购原料，现场操作教学，每一项小吃都由师傅先做示范，做完示范后学员亲手操作练习，配方配料毫无保留，不限制学员学习时间，学会后原料在当地都可以买到，无需再从我们这里采购。

食味源筋头巴脑除了酱牛肉外，东北家常菜一般采用炖的方法，炖牛肉里就包含了筋头巴脑。如东北家常菜“牛肉炖土豆”，筋头巴脑虽然被东北人吃了多年，但是筋头巴脑与火锅的结合，迅速成为了一个流行的餐饮，筋头巴脑一锅香不同于传统火锅，是结合了东北炖菜、熬汤的特点，烧好的“筋头巴脑”为主料，采用火锅的吃法，配以菌类、豆制品、蔬菜、海鲜等同涮更具特色筋头巴脑项目特点。