

学习五谷鱼粉做法 鱼粉技术培训

产品名称	学习五谷鱼粉做法 鱼粉技术培训
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

食味源五谷鱼粉，由于美味可口、料汁粘稠、服用后爽心健脾养胃而受欢迎。渔粉美味可口的关键所在渔粉大骨汤的熬料。现杀现煮、原生态的渔粉不但香甜可口、美味可口爽口、口味滑而不腻，并且营养成分高，具备不错的健康养生的功效，可以润脾健胃消食、滋阴养血疗肠。

食味源制作五谷鱼粉首先将干米线泡好，一小时后捞出过凉水，准备鱼头肉用盐和生粉腌制。锅中放油加入番茄翻炒，再加入酸菜和开水煮沸，水开后加入鱼头肉和泡好的米粉，较后加入青菜即可。也可以根据自己的口味加入鸡精、黑胡椒调味。

食味源专人专教——一对一教学，指导，保证学到的是原汁原味的口味。当然有些学的稍微快点，有些学的稍微慢点，因为每个人的基础和悟性不同。中华食味源餐饮培训学校全校实行一对一授课手把手教学的模式，学校自成立以来每年培训近万余名学员成功创业致富，受到了学员的高度好评。