

学习涮牛肚技术培训学校

产品名称	学习涮牛肚技术培训学校
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

涮牛肚起源于乾隆年间的民间秘方，是中华医学与饮食文化相结合精粹，是三秦饮食文化的一颗明珠。涮牛肚其辣、鲜、香、色泽红亮，毛肚香醇、筋道入味，辣而不上火，香而不腻，营养健康：涮牛肚汤料不仅有多种中药材，还熬有多种骨头，形成营养丰盛的大骨汤，口感醇香，香味醇厚，营养丰富。

食味源涮牛肚培训内容：1、牛肚的选购与处理；2、牛肚的切制与串制技巧；3、底料的炒制方法；4、配菜的选择与处理；5、牛肚的制作时间火候掌握；6、涮牛肚的利润分析。

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。