

特色小吃牛肉汤制作技术培训总校

产品名称	特色小吃牛肉汤制作技术培训总校
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

很多人问，牛肉汤好做吗？我想说，看起来容易，做起来特别难，一锅汤的制作不在制作上面难，选材比较难。想做好一锅汤，其实从选材的时候就已经开始了一锅汤的制作，牛肉、牛骨、牛油、辣椒、粉丝、干张、秘方中的香料等的选用，环环相扣，每一个作料出了错误，较后都会影响汤的品相和口味，这就是为什么我说它难。除了选用作料，还有就是制作方法。

学好技术，来食味源区域美食培训，老师手把手教学，会了为止，不限制学会时间。牛肉有补中益气，滋养脾胃，强健筋骨，化痰息风，止渴止涎之功效，适宜于中气下隐、气短体虚、筋骨酸软、贫血久病及面黄目眩之人食用。原料有：黄牛牛肉牛骨，红干椒，淮芋粉、绿豆饼、豆腐皮（干张、百页）、豆圆子等本地特色食材。小利润大的项目，想必每一个为创业者都想知晓。但在如今这个竞争激烈的市场中，稍有不慎，就会创业失败。因此，在创业之初分析市场非常重要。那么，牛肉汤的市场前景如何呢？

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。