

兔肉火锅烹饪培训班 正规兔肉火锅技术学校

产品名称	兔肉火锅烹饪培训班 正规兔肉火锅技术学校
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

一对一授课，地道的风味小吃，让您学到真技术，现场手把手教学，理论与实践相结合，学习更省时。食味源小吃培训的老师们多年的实践、反复的推敲，每一种主、配料的用量都精到克，一看就会。然后由教课老师手把手传授，学员亲自动手操作实践操作，没有小吃经验的学员一样能轻松学技术，学习的时间要根据学员的接受能力不同，学会为止。

食味源兔肉火锅制作方法：兔肉火锅秘制底料的制作；兔肉火锅高汤的熬制技术；兔肉火锅菜品的加工技术；兔肉火锅菜品摆盘等；兔肉火锅成品制作技术。食味源小吃培训技校温馨提示：赋予免费住宿，一人交钱可二人同时学习，途中不收取任何花钱，技术免费提升级别研习，所有原材料全部都是我们手工制作，没有任何半成品哦，学完配方带回家。

兔肉有你意想不到的美味，而且极有营养。我国中医利用兔肉进补强身，由来已久。兔肉属高蛋白质、低脂肪、少胆固醇的肉类，质地细嫩，味道鲜美，营养丰富，与其它肉类相比较，具有很高的消化率（可达85%），食兔肉富含大脑和其他器官发育不可缺少的卵磷脂，有健脑益智的功效；常吃兔肉，可强身健体，但不会增肥，因此也称为“保健肉”、“荤中之素”、“美容肉”等等；每年深秋至冬末间味道更佳。《本草纲目》中记载：“兔肉辛平无毒、补中益气，主治热气温痹，止渴健脾，能“凉血、解热毒，利大肠”。老年人和体弱者，尤其是肾气亏损、精血不足、阴虚阳痿、精神萎靡不振的人，常食兔肉有祛病健身作用。