

# 麻辣羊蹄技术学习 麻辣羊蹄技术培训包教包会

产品名称	麻辣羊蹄技术学习 麻辣羊蹄技术培训包教包会
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

麻辣羊蹄由于其味辣而故名。含有丰富的胶原蛋白，为美容食品之一；同时还具有强筋壮骨之功效，老少皆宜。羊蹄在时间和高温的炖煮下，羊蹄骨中的骨髓，被完全分解出来，融化于肉汤中，所有的调料又慢慢渗透到蹄肉中。酱红色的羊蹄裂开了花瓣，露着白色羊骨，蘸上羊蹄汤汁吃，羊皮细腻嫩滑，入口即化，羊蹄筋，筋道弹牙，羊蹄汤浓郁的汁水和舌头接触的刹那，满口腔的辣味和麻味，还有羊肉的香味，在舌尖上跳跃。那种味蕾和感官的愉悦，让人终生难忘。学技术为了什么！就是为了挣钱成功自创业，学就学口味的小吃技术，也只有真才实学毫无保留的超前技术才可赢得市场，食味源培训中心所有学员一对一的，手把手的实践操作培训，前期师傅做，学员学习，后期学员做，师傅指点，反复练习，直到学会为止！真正做到每个学员都能掌握真技术并成功创业！

每次看到小巷的羊蹄，都无法抵挡住诱惑，一口气吃上十几个才能过足瘾。现在我们这里有传统卤味。有麻辣羊蹄、羊肉、卤鸡、卤鸭、卤肉、卤猪肉等多种卤味，入口香而不腻。味道鲜美利口。可以合作我们的店无需合作费，只要支付您的学习费用。同时还可以自己命名开店，我们还将有人员对您进行指导，让您的创业更加轻松更加稳定。早日实现您发家致富的梦想。

食味源老师在原有烹调技术上不断创新改进，加工方法选料更加丰富，为了这独特的饮食文化更加发扬，让更多的人品尝到这美味佳肴。现面向全国招生（河南 郑州 新乡 南阳 洛阳 信阳 驻马店 商丘 焦作 周口 安阳 平顶山 三门峡 开封 许昌 漯河 濮阳 鹤壁 山西 太原 运城 临汾 晋中 大同 晋城 山东 济南 烟台 临沂 济宁 枣庄 聊城 泰安 菏泽 莱芜 潍坊）等