

邯郸牛肉汤专业技术培训 牛肉汤正规教学

产品名称	邯郸牛肉汤专业技术培训 牛肉汤正规教学
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

河南牛肉汤制作方法，学习牛肉汤技术，想学牛肉汤去哪，牛肉汤哪里有培训，牛肉汤的做法和配料培训，哪里教淮南牛肉汤，学习牛肉汤做法，哪里有培训牛肉汤技术，哪里培训牛肉汤秘制配方，哪里有牛肉汤培训学习的地方，去哪学牛肉汤技术 为了保证学员掌握一技之长，确保学员得到实惠，不花一分冤枉钱，学技术选正规培训学校拒绝中介。节日期间项目收费百分之五十，学一项送一项。

食味源淮南牛肉汤选料讲究，取制江淮一带的黄牛为原料，用牛骨头熬汤，煮牛肉时必须浸泡血污，内脏清洗干净，均可下锅同煮，还用自制的牛油，将炸制好红干椒做成红油。食味源为小吃培训中心坚持“百分百的努力”创“百分百的成功”，以小本投资、小本创业，使创业者达到快速、轻松致富的目的。小吃既可固定开店，也可流动经营。较低投资几百元就可以实现创业做老板的梦想，是广大投资者的方案。给更多的下岗员、打工族、想创业士搭建一个平台，能使每位创业者，通过食味源来实现梦想，是我们较大的心愿。

牛肉汤的特色及营养价值：淮南牛肉汤选料讲究，取制江淮一带的黄牛为原料，下锅和秘制料包同煮，还用自制的牛油，将炸制好淮椒（红干椒）做成红油。牛肉汤故以汤为主，汤不醇则无味，然牛肉汤的烫制方法多样，都取用当地特产，淮芋粉、绿豆饼、豆腐皮（干章、百页）、汤圆子等为辅料。淮南牛肉汤，给人的感觉是：汤浓醇鲜，香辣适口，原料丰富，味足味厚，令人回味无穷，四季皆宜。