

转让驴肉火烧秘方技术培训

产品名称	转让驴肉火烧秘方技术培训
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

驴肉先以大火后以温火炖，配以近多种调料，烹煮时间长，熟度透彻，色泽鲜嫩，肉香而不柴，香味绵长，酥软适口。驴肉火烧是是将卤好的驴肉伴着老汤汁加入酥脆的火烧里面。凉肉夹饼，拌以尖椒为辅料，再加以驴冻，驴冻入口即化。驴肉火烧的味道是外热里爽，清爽醇香。驴肉火烧一定要趁热吃，因为要想驴肉火烧香里面必须加点肥的，只有热火烧才能把肥肉烤化，让香味渗透到肉里、火烧上。驴肉的鲜嫩、火烧的香脆。

人间美味也就不过于此了。驴肉火烧好不好，一看驴肉，二看火烧。驴肉应该是陈年老汤（熬制多年而成），加秘制佐料，大锅炖制而成较佳。选用的驴肉出自是野外放养的小驴肉或比较肥的驴肉肉质较好。炖制过程也有比较高的要求。食味源小吃培训学校热烈欢迎您的光临。食味源餐饮培训学校中心所传授的项目投资小、技术好、风险低、利润高、见效快、收益稳、经营方式灵活。既可固定开设项目，也可流动经营。

在驴肉的各种吃饭中，数驴肉火烧较为常见，而在驴肉火烧中，数河间的驴肉火烧为上品。河间府在古代就是水草丰美之地，出产的驴肉也格外鲜美。金杯、银杯不如学员的口碑，我们靠的是扎实的小吃技术，赢得学员的口碑。我们食味源有名师传授技术配方，技艺超群，热心传授，将技术都毫无保留的传授给学员。食味源小吃培训学校热烈欢迎您的光临。