

培训喷泉牛杂技术制作

产品名称	培训喷泉牛杂技术制作
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

新式做法，吸引人流量。小吃生意得有特色才能够吸引更多的客户。而新颖的喷泉牛杂，既好吃又新奇，一经上市就抢了小吃界的头条！看起来有特色，吃起来美味，妥妥的人流量！食味源餐饮学习公司支持先品尝后签约学习，每个项目都有专业的师傅进行一对一指导教学。您尝玩之后可以拿我们店做的食品和您在外面吃到的食品进行一下对比，不敢说肯定超越，至少不会比外面差。

食味源喷泉牛杂配料丰富，牛杂包括心肝肺，大肠小肠小肚牛耳朵牛头肉等。素菜包括萝卜豆腐海带。中间的牛杂汤一直保持的喷射，像喷泉一样。就算路过的人不想吃，也会外观被吸引过来。口感丰富，入口弹牙。满满的一大锅牛杂的看起来非常诱人，牛杂煮得非常软烂，一点也不费牙口，牛肚弹牙爽口！！大块的牛腩一口下去超满足的！这看着可太诱人了！

在传统的牛杂汤的基础上，牛杂萝卜将牛大肠、粉肠、牛肺、牛肚、牛筋、牛肝、牛心、牛腰、牛膀、牛百叶、白萝卜、油豆腐等材料处理后，再加以串制，与传统的串串香相结合，可以用手拿着吃，即文雅又好吃！食味源餐饮美食培训总部教学重在实践，专业性强，教师资历高深，****，教学有方，让您来有所学，学有所成。我们一对一手把手教学，传授全套秘制配方配料。每一项技术的制作工艺、流程、配方，都做了量化标准与**的控制，核心技术毫无保留。在师傅的指导下亲自动手操作练习，都能达到独立操作水平。