

糟鱼技术培训中心

产品名称	糟鱼技术培训中心
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

糟鱼技术培训、做聊城名吃、创！（赵氏油糟鱼）含有丰富的钙、磷、碘、等多种矿物质及微量元素,经常食用可增强钙的吸收,促进身体强壮,是家庭宴会、旅游快餐、馈赠亲朋之佳品。加工好的糟鱼，具有鱼体完整、肉质松软，骨烂如泥，香而不腥、肥而不腻、携带方便等特点。可加工淡水鱼和海水鱼类，成品色泽鲜亮，呈酱黄色，醇香爽口，色味俱佳物美价廉。

糟鱼颜色鲜嫩，白中泛黄,鳞光闪亮，骨酥肉烂，咸中有甜，清秀宜。它不但味道好，适口性极强，而且含有钙、镁、磷、铁等多种营养成份。有健脾开胃，消积化滞，增进食欲等功效，也是治疗小儿软骨病的理想食品。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。

糟鱼是汉族传统名吃，此菜颜色鲜嫩，白中泛黄，鳞光闪亮，骨酥肉烂,咸中有甜,清秀宜人。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。