

铜锅涮羊肉火锅技术培训班

产品名称	铜锅涮羊肉火锅技术培训班
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

食味源老北京铜锅涮羊肉，**的老北京火锅风味，传承老北京涮羊肉的特点，采用铜锅炭火，羊肉要肉质细并且无膻味，鲜嫩无比。老北京铜锅涮羊肉操作简单，清汤锅底完美的表现了羊肉的鲜美，吃起来羊肉是较鲜嫩的味道，口感很棒。菜品的摆放，烫食的艺术都十分的讲究有道理。铜锅涮羊肉火锅采用传统木炭铜锅为基础，精选新鲜健康食材，丰盛配菜，实在的价位，醇香味美，口口留香，让您过足嘴瘾。

食味源培训中心从不请人做宣传、只把较大的实惠转让给学员、金杯、银杯、不如学员的口碑、我们依靠的是扎实的小吃技术，赢得学员的口碑。培训时间：根据个人接收能力，不限制学习时间，学会为止，包教包会。食味源学校以随到随学、循环授课。实际操作，手把手教学，包教包会，学会为止，提供终身免费技术服务指导。教学方式以示范、学员动手操作为主，以指导学员基础理论为辅。学习项目学员自己选择，可挑项学习，也可分类学习。

食味源老北京涮羊肉，**的老北京火锅风味，传承老北京涮羊肉的特点，采用铜锅炭火，老北京铜锅涮羊肉的特点，采用铜锅炭火，经营一家铜锅涮羊肉店面肯定可以火爆。想学习**铜锅涮羊肉技术找食味源，**的口味，精致的各种料碗，**技术学到手，开店不用愁！用料更广泛：以传统的到今天的飞禽、走兽、山珍、海味等原料的增加，凡是能吃的食物都可以在火锅中煮或烫食。制作精细：从调味的选用必须是上乘外，汤料的熬制，原料的加工，味碟的配备。