

冒菜培训 专业冒菜小吃学校

产品名称	冒菜培训 专业冒菜小吃学校
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

食味源冒菜是成都的特色，就是用中药和各种调料配出的汤汁烫熟的菜；把菜用一个竹勺装好，一般一勺就是一份；冒菜是一道以肉类、豆制品、青菜、海鲜、菌菇类作为主要食材制作而成的菜品，起源于成都，具有四川特色的传统小吃。冒菜的价格都不高，人均消费大概也就6-12元左右，这和冒菜与身俱来的平民性也算是相符的，所以眼下这样的冒菜馆生意家家都不错。顺便再舀一勺汤汁顾名曰“冒菜”，再撒上点香菜、葱花和四川特有的豆豉，就成了成都较有名较特色的小吃“冒菜”。

食味源冒菜的特点：奇香:冒菜高汤采集骨汤精华，配以近几十种独门中药和天然香料，运用秘制工艺，较大限度发挥神奇和骨香，汤香扑鼻。味醇:锅里的汤:"红白兼备"红汤味重色浓香辣，白汤淡雅清新，喝一口砂锅里的高汤，细细品味香浓不油腻，鲜美不口干，通透且又绵长，猛烈且又持久。营养:富含各种营养物质，其中还含有一种"软骨素"的营养成分，能大大增强骨细胞活性，具有添骨髓，增血液，减缓衰老，延年益寿，强身美容，健脾补胃，增强记忆的保健功效。

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。