

正规铜火锅餐饮小吃技术培训中心

产品名称	正规铜火锅餐饮小吃技术培训中心
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

新乡市食味源美食中心小吃培训学校常年招生，随到随学，包教包会，食味源小吃培训学校，学习时候所有技术核心配料配方不保留教课，学会学好以后，不受学校的控制，学员学习的时候直接就是教授较核心的技术，学员掌握技术自己动手操作，老师手把手的教授，理论与实践相结合，考虑到每个人的实际动手操作能力，不限制学员的学习时间，学会为止的。

食味源在每个季节都推出了主打锅底，冬天有驱寒养生的锅底，夏天有祛暑降火的锅底，春秋季有滋补养颜的锅底，涮羊肉，又称"羊肉火锅"，始于元代，兴起于清代，早在18世纪，康熙、乾隆二帝所举办的几次规模宏大的"千叟宴"，内中就有羊肉火锅。后流传至市肆，由清真馆经营。《旧都百话》云："羊肉锅子，为岁寒时较普通之美味，须与羊肉馆食之。此等吃法，乃北方游牧遗风加以研究进化，而成为特别风味"。这是食味源的创新。为满足不同合作商的需求，食味源为合作商“量身打造”投资模式，店面可大可小，灵活多样。

食味源传授的羊肉铜火锅风味，融合了回、汉两族传统工艺。火锅的发展不同于泸州，重庆是当时的水路交通要道。当时一些苦力见到这种吃法后，就跑到杀牛场捡一些牛内脏到长江里洗净，切成小块，和船工们一起吃。大家都觉得非常美味，又能填饱肚子，又能驱寒。直至吃饱，还花费不了多少钱，经济方便又能补充能量。