

# 一对一培训特色地锅排骨技术

产品名称	一对一培训特色地锅排骨技术
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

食味源地锅排骨是一道菜品，主料为排骨、土豆。辅料有豆瓣酱、啤酒。含有蛋白、脂肪、维生素，磷酸钙、骨胶原、骨粘蛋白等，具有滋阴壮阳，益精补血的功效。地锅排骨、地锅甲鱼和地锅菌菇等。烧柴火，贴锅饼食味源凭借自己多年经验，摸索创新，结合中国农村传统烹饪的地锅形式，迎合当代消费者注重养生、健康、绿色、自然无添加的餐饮消费需求。

食味源中心采用滚动式的教学方式，随到随学、达到包教包会的效果、没有时间的限制，学会为止、师傅亲自手把手指导学员实践，学员亲手操作。以达到学员对技能的掌握融汇贯通、游刃有余，满载技术而归。来我校学习固始鹅块技术，从选料到配方到操作过程毫无保留的教会学员，学员能学到\*\*技术回家自己配料独立操作，开店经营！

食味源地锅排骨，锅边上再贴上香香的锅贴饼。不同的地锅排骨做法就是菜底不一样。味道香浓。红色干和剁成小块的仔鸡一起翻炒，待仔鸡入味后，焖炖煮出浓浓的香汁来，烫烫的铁锅壁上贴着长条的锅贴（有粗粮和细粮两种不同饼），等吃完仔鸡，就把锅贴推下锅，融入香辣的浓汁一起食用。