

学习卤肉技术 卤肉培训

产品名称	学习卤肉技术 卤肉培训
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

食味源小吃培训项目：果木烤鸭 海鲜大咖 盒饭 黄焖鸡 烩面 火锅鸡 鸡蛋仔 酱大骨头 筋头巴脑 卷凉皮 烤鸽子 烤冷面 烤脑花 烤乳猪 烤羊肉串 烤猪蹄 扣碗 懒人焖饭 老碗面 冷饮奶茶果子 凉菜 卤牛肉 卤肉卷饼 卤羊杂 驴肉火烧 麻辣爆肚 麻辣香锅 麻团麻球 梅花糕 棉花糖 牛骨头 泡泡鸡 鱼皮冻 热干面 三汁焖锅 砂锅脱毒发 石锅拌饭 石磨玉米饼 手撕板鸭 手抓海鲜 涮烤一体 水煎包 碳锅 糖炒板栗 铁板烤鸭 铁锅炖菜 铜锅涮羊肉 兔肉火锅 武大郎烧饼 馅饼 小火锅 蟹黄锅巴鸡 熏肉大饼 羊棒骨 摇滚烤鸡 油酥烧饼 鱼火锅 杂粮煎饼 炸鸡 炸鸡柳 纸包鱼 猪肚鸡 醉仙鸭等上百种特色名吃项目。

食味源卤菜为健康营养开“卤”，十几种中草药调配料提升至近百种，将各种配料香味发挥出来，又富含丰富的营养，同时不添加有害色素和防腐剂！的老北京火锅，都是采用铜锅炭火，铜火锅不只美观、传热快，而且还能较大水平地保证羊肉的鲜嫩，深受老百姓的喜欢。

食味源餐饮卤肉有着良好的社会口碑。卤菜的色泽自然干净，一看就能吊起人们的胃口。同时，卤菜富含的营养价值也是非常高的，高蛋白低脂肪，营养丰富。既有内外遍红，又有白里透红和保持本色而典雅古朴的制品，卤制品色泽悦目，既有内外遍红，又有白里透红和保持本色而典雅古朴的制品，给人一种心理上的享受，刺激人的食欲。