

涮牛肚技术课程培训

产品名称	涮牛肚技术课程培训
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

食味源涮牛肚主要用料是牛肚、竹签、大料、鸡汤等，另有青椒，蒜蓉，芝麻酱等很多调料配料，或浸、或煨、或煮，将牛肚切片制成半成品，然后用竹签串起肚片，放进已配好的容器内涮煮，在蘸上调制的佐料，就可以开吃啦。它综合了炖菜的做法、麻辣烫的吃法和冒菜的精髓，吃着又有火锅的气氛。

食味源经过多年的小吃技术传授实践，已培训学员上万人，分布全国各地，众多学员成功创业开店做老板。我们学校把丰富的饮食经验和的技术及全部配方传授与您，在学校学一技之长，创终身财富。我们秉承认真教学、服务创业。为许多下岗工人、返乡民工、想创业致富的有识人士提供了一个投资少、见效快的快速致富机会。民以食为天，选择餐饮行业是小投资创业者的。

食味源培训的涮牛肚是以火锅、涮锅、冒菜、砂锅、炖菜、麻辣烫集于一身的新新美食。它有火锅的气氛、涮菜的灵魂、冒菜的精髓、砂锅的结合、炖菜的方法、麻辣烫的吃法。豆皮涮牛肚具有中式快餐的特色模式，是许多外国连锁合作店所不及的几个优点。