

培训手撕牛骨头技术 手撕牛骨头学习

产品名称	培训手撕牛骨头技术 手撕牛骨头学习
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

食味源手撕牛骨头配料，配方配料毫无不留，口味，是您开餐饮店的项目之一。食味源总部多年精心打造的品牌特点是牛骨制时将骨头剁成寸余长入锅，按配方加入六十多种中草药和调料，将牛骨头的骨汁、骨油、骨膜、骨肉、美味烹调至较佳状态，使其色味俱佳、营养丰富，让人吃了还想吃，回味无穷。

食味源特色小吃项目凉皮米皮，擀面皮麻辣烫，酸辣粉，鸡丁米线，肉夹馍，热干面，香辣面，东北朝鲜面，凉面，牛筋面，串串香，凉粉，冒菜，蒸饺饺子，鸭血豆腐汤，肠粉，麻辣粉，关东煮，炒粉炒面，土豆粉，涮牛肚，烤肉拌饭，千里香馄饨，黄焖鸡米饭，螺蛳粉，砂锅拌饭。

食味源手抓牛骨头选用优质牛骨独特工艺，制作的酱骨外表油亮，浓郁味醇，深受广大消费者的喜爱，同时，食味源手抓牛骨头有着多方面的养颜功效，他的肉蛋白含量高于奶粉，其中铁、钠等远远高于其他肉类，老年人经常使用，可以有效的防止衰老，孩子经常使用，可以强筋健骨，增强抵抗力，女人使用，可以养生美颜。