

# 垛子牛肉培训 学做垛子牛肉技术

产品名称	垛子牛肉培训 学做垛子牛肉技术
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

食味源垛子牛肉属于清真菜系，口味纯正，五香浓郁。垛子牛肉又称五香牛肉是开封回族传统食品，五香牛肉是其经营的食品之一，至今已有600余年的历史。该产品制作方法在于选料，配方，腌制，卤制入味。卤好的成品应该色泽棕红鲜亮，内外一致，咸烂利口，味透五香。垛子牛肉要煮熟煮透，颜色棕黄，牛肉表面有光泽，无糊焦，不牙碜，无毛和辅料渣，略有弹性，五香味浓，酥软可口，外酥里嫩。

食味源郑重承诺:每一个小吃培训学员我们都是包教包会,学会为止,所以学员不用担心时间不够学不会.同时小吃培训学习中,食味源将为学员安排好住宿,让学员能够安心学好小吃技术.零基础学习技术，短期之内就可以掌握其中的核心技术，通过自己不断的努力实践练习，相信一定会餐饮创业成功。

羊肉是大家普遍喜欢的食品，特别是回民，更以牛肉、羊肉为主食。羊肉有很多种吃法：蒸、烤、炖、炒等，但有一种吃法为“神秘”，即是把整羊煮烂了，然后挤压，码成一垛，吃时用刀削成薄薄的片，夹在烧饼里，吃到嘴里香而不腻，而且气形两补，这种羊肉就叫垛子羊肉。