

酱大骨学习 酱大骨培训班

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 酱大骨学习 酱大骨培训班 |
| 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

食味源酱大骨的关键是那一锅卤水、卤水的好坏直接影响效果，卤水采用传统配方、几十种香料有机的结合、附以现代高科技飘香技术。使卤制出来的菜品不但色泽美观、香气袭人、唇齿留香、回味悠长，还具有保健强身的作用。

适合人群：年轻刚大学毕业学生，打工年轻人，中年人失业人员，妇女，有志青年，不愿打工者，有梦想的人群，都可以拥有自己做生意自己做老板的机会，几百块不算贵，能让自己未来摆脱打工命运自己经营未来，打工不是长久之事生意才是未来趋势，把握现在掌握未来，小吃生意较佳选择，拥有一技之长，享用终身。

食味源酱骨头可以归纳出几点：以新鲜骨头熬制；骨肉分离；虽为大骨，却清而不素，口感滑润；清凉不上火；锅底几小时后仍呈清澈状。酱骨头根据主料的不同有酱脊骨、酱排骨和酱棒骨。这几种原材料有一个共同的特点，就是经得起长时间的炖煮而肉质不会发柴、发死。其中又因为猪脊骨经炖煮后口感较为软糯而较受欢迎。