

专业牛骨头技术培训

产品名称	专业牛骨头技术培训
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。是一项不错的投资项目!河南食味源牛骨头现在研发出多种口味，麻辣型，香辣型，微辣型，酱香型等，更符合现在大众消费口味。

食味源培训中心郑重承诺：

- 1、凡是新学员来，先参观，实地考察，品尝味道，可以和在学的学员面对面交流，了解我们的教学情况。免费品尝，一切满意后，再签约学习；
- 2、老师一对一指导，学员亲手操作，让所有培训学员真正学到过硬的餐饮技术；
- 3、入学门槛低，文化程度、年龄不限，包学会为止，一次性收费中途不收取任何费用；
- 4、在学习期间，食宿方便，环境安全卫生，让所有学员住得舒适，学得开心；
- 5、名师名教，因材施教，让每一位学员学到过硬的技术；
- 6、我们具有多年的开店实际经验，不光把过硬的技术教给学员，也培训店铺选址、装修布局、开店经营等技巧；

食味源牛骨头火锅是将骨头剁成寸余长入锅，按配方加入六十多种中草药材料和调料，将牛骨头的骨汁、骨油、骨膜、骨肉、美味烹调，使其香味独特、营养丰富，让人吃了还想吃，回味深长，其味以鲜、香、咸、辣为基调，但也可按当地食客口味再加调整。产品独特的美味特点，使产品赢得广大消费者的喜爱。

