

# 专业涮牛肚技术培训

产品名称	专业涮牛肚技术培训
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

食味源涮牛肚培训内容：

- 1、牛肚的选购与处理；
- 2、牛肚的切制与串制技巧；
- 3、底料的炒制方法；
- 4、配菜的选择与处理；
- 5、牛肚的制作时间火候掌握；
- 6、涮牛肚的利润分析。

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；

食味源培训涮牛肚是洛阳传统小吃，以其独特风味，深受人民的欢迎，自二百年前创制以来，几经精心改良，至今更是香飘万里，涮牛肚主要用料有牛肚、竹签、肉片、大料、鸡汤等，另有干豆角等几十种配料，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，放进已配好的火锅内涮煮，在蘸上用芝麻、花生调制的佐料，即可食用。