

# 皮冻技术培训基地

产品名称	皮冻技术培训基地
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

我校的所有项目技术资料均是经过量化后的标准配方。很多学员都是没有基础没有下过厨房的，只要用心学、用心记、多练习、多操作都是很好掌握的。老师手把手教学，包教包会的。学习的时候由的老师边操作边详细的讲解，再让学员动手操作练习，老师旁边指导，主要以学员亲自动手操作练习为主。培训的同时，老师也会对您以后的店面选址、店面装修、装修步骤、原材料采购、经营方法、店面管理进行详细的讲解。

食味源肉皮冻是满族人的一大发明。它先将猪皮退掉，切成小块加水煎熬，直到猪皮与水合成一体，成流体状，再盛入容器里，凝固后切成小块食用。皮冻分“清冻”和“混冻”两种，是下酒的佳肴。肉皮冻是民间大众喜欢的一种食品，它是由猪肉皮花椒粒味精和盐为主要原料加工制作而成的。

猪皮里蛋白质含量是猪肉的2.5倍，碳水化合物的含量比猪肉高4倍，而脂肪含量却只有猪肉的1/2。美味佳小吃培训学校是您较佳的选择，河南省较大的教育平台，师资力量雄厚，较的小吃技术，配方配料公开化，小本创业投资稳，收益快，是您创业的好帮手。