

# 瓦罐煨汤培训 学做瓦罐快餐 瓦罐粥瓦罐面做法培训

产品名称	瓦罐煨汤培训 学做瓦罐快餐 瓦罐粥瓦罐面做法培训
公司名称	新乡市汇香源小吃培训中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	新乡市卫滨区解放南桥向东100米
联系电话	0373-5858533 13346667101

## 产品详情

### 煨汤起源

中华汤文化源远流长，独具特色，自古流传着的：“民以食为天，食以汤为先”就是“汤”文化几千年历史的生动写照。《吕氏春秋》记载了煨汤真谛：凡味之本，水最为始，五味之材九沸九变则成至味。大文人李渔在《闲情偶记》中称：汤即羹之别名也……有饭即应有羹，无羹则饭不能下。

### 煨汤特点

瓦罐煨汤采用传统做法与现代食品加工相结合，选用相关天然药材香料，进行科学配制，加以天然矿泉水为原料，置于精制瓦陶汤罐之中，进行长时间的恒温煨制，使久煨之下的原料鲜味及营养成分充分融于汤中，汤汁浓稠，醇香诱人，风味独特，食补性强。

瓦罐煨汤由于充分吸收中药材的药理成分，更有消除疲劳、补肾强身、益智建体、延年益寿的作用，真正达到了食补的最高境界。

俗话说：吃肉不如喝汤，中国人自古就有喝汤的习惯，中国传统饮食观追求美味享受，注重饮食养生，汤最容易兼顾到这两个方面。烹饪饮食经典《吕氏春秋-本味篇》所著：凡味之本、水最为始、五味之材、九沸九变、则成至味，就是古人总结出来的道理。

## 项目市场

瓦缸瓦罐煨汤，因采用民间传统“煨”制方法，其汤鲜无比，令人食之而忘返。朋友相聚岂能无此鲜美一汤，喜好中华美食者当以一品为快哉！一般小店年收入10多万，稍大的专营店年利在30万以上。

## 名吃名菜培训系列

1.红焖羊肉（新乡一绝） 2.羊蝎子 3.九州酱排骨 4.德州扒鸡 5.狗肉火锅 6.泡椒凤爪 7.酸菜鱼 8.麻辣香锅 9.冰糖葫芦 10.鸡蛋灌饼 11.香锅虾 12.怪味鸡 13.大盘鸡 14.石锅鱼 15.羊肉烩面 16.兰州拉面 17.山西刀削面 18.北京炸酱面 19.山东杂粮饼 20.煎饼果子 21.酱香饼 22.印度飞饼 23.麦多馅饼

新乡市汇香源小吃培训中心成立于2002年，我们专业致力于中原饮食文化传播和推广。汇香源经过各地名厨的研究和创新，收集整理各地小吃配方和民间秘方，专业致力于小吃文化的推广和发展。我们承诺所有项目包教包会、吃住免费、学期不限、学满意为止、学不会退还学费、开业去老师指导、常年免费技术咨询、学员享受技术升级服务。目前主要经营各类烧烤培训、风味小吃培训、早餐早点培训、冷饮奶茶培训、凉拌菜培训、油炸食品培训、卤肉培训等等近百种培训项目。

## 教学方式

- 1.各项特色小吃系列，均有秘制的独特技术配方，特殊的制作工艺。
- 2.随到随学，现场培训，理论与实践相结合，亲手操作，包教包会。
- 3.讲究职业道德，真诚传技，诚信待人，安排食宿。
- 4.老牌单位，技术精湛，实力雄厚，信誉至上，长期跟踪服务。
- 5.免费提供经营方案，指导开店，确保学以致用，成功经营。

新乡市汇香源小吃培训中心

网 址:<http://www.peixunxiaochi.com>

联系人:余老师

电 话: 0373-5858533 13346667101

q q: 954021141 1003560100

乘车路线:河南省新乡市火车站乘坐3路或188路公交至黄河大道与解放南桥交叉口(解放南桥站)下车即到