

老北京铜火锅培训中心

产品名称	老北京铜火锅培训中心
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

产品详情

学老北京铜火锅技术 这里教的好

名食园老北京铜火锅涮料做法:羊肉剔去筋膜，按垂直于肌肉纤维的方向用快刀片成厚1mm的薄片，码放在盘中。鲜牛百叶将多层的一面向外，放入冷水中漂洗几次，漂洗时要翻开每片叶片，将缝隙中的杂物清洗干净，清洗到没有异味，然后将光滑的- -面向外，撕去油膜，再次清洗-遍。随后按垂直百叶”的角度将牛百叶切成0.5cm宽、10cm长的条装盘。豆腐化冻，和南豆腐分别切成4cm见方0.5cm厚的片装盘备用。粉丝事先用温水浸泡10分钟至回软,装盘上桌。白萝卜洗净,削去外皮，切成0.5cm厚的片装盘。大白菜叶洗净，纵向破开一刀,装盘备用。

北京铜火锅必须要蘸着特制的麻酱，那才够味道。铜锅涮肉是一款火锅菜品，涮肉小料原料:麻酱5汤勺、韭菜花1汤勺、酱豆腐1块、白糖1茶匙、盐1/2茶匙、辣椒油1茶匙、香油1茶匙。涮肉锅底原料:葱段3-4段、姜片2-3片。北京涮羊肉，正宗老北京火锅的风味，传承老北京涮羊肉的特点，采用铜锅炭火，羊肉讲究肉质细且无膻味，鲜嫩无比，其他食材新鲜。经济实惠，味道独特,细致周到的服务,为每一位顾客奉献出纯正的传统火锅。

老北京铜锅涮羊肉火锅采用炭烧铜锅为基础，甄选新鲜健康食材,丰盛配菜,实在的价位,醇香味美,口留香，让您过足嘴瘾，大铜火锅是您朋友小聚,宴请宾客的。我校秉持发扬传统老北京饮食文化,采用高标准的质量管理体系,用创新的方式发扬传统火锅文化。我们拥有专业的团队，对每个者都负责到底，对每种材料都一丝不苟。相信选择老北京火锅，就是您创业的开始。老北京铜火锅店的企业文化就是以真诚的服务与热情，富有创造力的工作态度,将老北京火锅的餐饮文化推向。想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片,您可以先加我们，对我们的培训情况多些了解。