

铜锅涮羊肉培训哪好

产品名称	铜锅涮羊肉培训哪好
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

这里培训中国铜锅涮羊肉 秘制配方全教

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。吃起来羊肉是较鲜嫩的味道，口感很棒。菜品的摆放、烫食的艺术都十分的讲究有道理。我们所有项目技术资料均是经过量化后的标准配方。老师手把手教学，以理论与实践相结合，以学员亲自动手操作为主，包教。以达到学员对技能的掌握融会贯通、游刃有余，满载技术而归。铜锅涮羊肉制作简单，清汤锅底较大限度的了羊肉的鲜美，吃起来是羊肉较鲜嫩的味道，口感很棒。铜锅涮羊肉，又称“羊肉火锅”，流行于北京天津的市民美食，提起“涮羊肉”，几乎尽人皆知。(加微信观看多培训视频及教学项目了解详情)欢迎您实地参观，满意后再签订合同。《截图保存此信息，现场报名，可享受多优惠》

名食园培训老北京铜锅涮羊肉火锅有:鲜香味美:火锅中的汤卤处于滚沸状态，食者边烫边食,热与味结合,一热当之鲜;加之汤卤调制十分讲究,产生十分诱人的鲜香味;口味特色化:在品种和风味上实行了多样化，可以满足不同食客的需求;再加几十种不同的味碟的调配，其适应性加广泛,适给大众化之口味。来名食园学习签订正规合同，配方毫无保留，包教，学会为止，不限时间，包食宿，先品尝，后学习秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念以市场需求为导向，综合把握市场，大力发展传统风味小吃系列。名食园小吃培训学校热烈欢迎您的光临。

铜锅涮羊肉，先进行品尝，满意后再决定学习。教你一门技术,给你一份工作;干成一番事业，致富一个家庭新乡 名食园小吃培训中心理念:实实在在做人踏踏实实做事十几年来从未改变赢得了无数学员的高度赞誉!名食园企业精神:质量是企业的生命，把每一位顾客视为亲人，把制作每一个菜品视为创作艺术珍品，让顾客满意是我们的工作标准，维护企业信誉我校的神圣职责。正宗的老北京火锅风味，羊肉讲究肉质细且无膻味，鲜嫩无比，食材新鲜;经济实惠，涮羊肉制作简单，清汤锅底了羊肉的鲜美，吃起来是羊肉较鲜嫩的味道，口感很棒。