# 学碳火牛蛙火锅技术

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 学碳火牛蛙火锅技术 |
| 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

这里培训中国碳火牛蛙火锅 秘制配方全教

好吃不止牛蛙火锅，美味随心选，美食不单调。我们名食园的牛蛙火锅口味多重多样，有麻椒牛蛙火锅鲜嫩蛙肉配合麻椒，只会越吃越麻，越吃越爽!而麻辣牛蛙火锅将重庆火锅+四川干锅，集二者特点于一锅，让您付一锅的钱，吃两锅的味儿，实惠又不失特色。鲜椒牛蛙火锅是用鲜椒选料,讲究的不行，此举真的是突出一个“ 鲜 ”字了得! 香辣牛蛙火锅又将数十种香料入味，经典牛蛙火锅的升级版由此而出!麻辣鲜香，四种口感不同的牛蛙火锅总有一款适合您! 学一锅入四味何乐而不为呢?

名食园牛蛙火锅餐饮培训机构，牛蛙火锅重磅推出特色主题餐厅，采用特制配方，同时融合传统牛蛙制作工艺，打造一款牛蛙新潮吃法，美味兼顾养生，多年来让广大客户流连忘返。名食园牛蛙火锅以麻、辣、鲜、香四味工艺，突破传统牛蛙锅只讲究辣味的限制。在配方中，加入甘草冰糖等，使得食后辣而不燥，鲜而不腻，吃多不上火，营养不伤胃。

牛蛙火锅营养多，选料、制汤、火候出锅、成品，每一道工序都严格把关，料包营养价值高，口味与养生并重。而且食材鲜，牛蛙品种及各类蔬菜根据标准采购，确保品质达标。再配合烹饪增鲜工艺，制作鲜美商品。配上地道四川火锅蘸料：沙茶料、麻酱料、海鲜料、蘑菇酱、蒜油料，想吃什么口味都能吃到，一直以来都很受欢迎，是一个值得投资的项目。