

老北京铜锅涮羊肉技术培训

产品名称	老北京铜锅涮羊肉技术培训
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

学老北京铜锅涮羊肉技术 这里教的好

老北京铜锅涮肉汤红亮丽、香辣浓郁、辣而不燥、食时爽口、食后爽胃、养人于味之特色。老北京铜锅涮肉采用一次性锅底，减少重复使用锅底。老北京铜锅涮肉不粘锅、不浑汤，久煮不变味。老北京铜锅涮肉选料精细，采用多种中草药及动、植物原料精制而成，汤料以牦牛骨为基本原料，具有健胃、除风湿、滋补等结果。老北京铜锅涮肉所有原料及配料在加工过程中进行无害处理，纯属健康火锅、绿色食品。

老北京涮肉讲究的是用清汤锅涮肉，但是涮之前都会点一份羊尾肥锅，老陕接受不了，用清汤锅底又没有油，涮肉时锅底会抢油气，肉会减香嫩，所以还是用羊汤锅底更好一些，铜锅涮肉总是让人想起小时候的北京，北风呼呼地刮着，屋里隔着棉门帘子，大伙围坐在桌前吃着热腾腾的炭火锅子，你说我笑，热闹满足，那时候，八九成的北京人家里都有铜锅，冬天一到，无论是自家吃还是招待亲朋好友，瞅准了，就是铜锅涮肉，没别的，就是好这口儿！

老北京铜锅涮肉都有核心的文化理念，脚踏实地的工作，不断的创立为广大消费者带来了合格的发展市场，这是拥有更多支持和信赖，并且在市场上拥有较强知名度的品牌项目，注重口感和合理的搭配时尚潮流。老北京铜锅涮肉健康养生的美食，绿色的理念，原生态的食材满足了消费者的需求，令广大消费者在品尝以后都觉得回味无穷。

中国名食园餐饮培训学校致力于发展有特色、高质量和适合大众口味消费品，追求精益求精。中心坚持对学员进行专业的指导、教学，直到学员能熟练的进行操作。在推广小吃技术的同时，中心也会为学员讲解关于开店、营销系列的相关知识并赠送技术学习资料、营销指南资料等，免费提供住宿，不限学习时间和练习材料，而且提供五年内的免费后续服务，帮助学员实现成就事业的梦想。