

中国兔肉火锅培训总部

产品名称	中国兔肉火锅培训总部
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

这里教中国兔肉火锅 秘制配方全教

兔肉在国外被称为“美容肉”。其性味甘凉，含有丰富的蛋白质、脂肪、糖类、无机盐、维生素A、维生素B1维生素B2等成分。具有补中益气、滋阴养颜、生津止渴的作用，可长期食用，又不引起发胖,是肥胖者的理想食品。在猪、牛、羊、鱼、兔、几种动物食品中兔肉的蛋白质含量较高，脂肪较低,较适合高血压、心血管病、糖尿病等患者以及期望减肥的人食用。名食园兔肉火锅是专门经营活兔点杀的新派鲜兔火锅的餐饮企业。创始人具有多年从事餐饮经营管理经验，成功打造出名食园兔肉品牌，为公司健康发展夯实了基础。

名食园兔肉火锅培训技术中添加，全部真材实料,绿色产品1、学习吊高汤的方法和技巧。2、锅底勾兑方法和调味技巧。3、兔肉锅底底料的识别和配方。4、兔肉火锅香料的识别和配方。5、糍粑辣椒的制作方法。6、兔肉火锅底料的炒制方法。7、兔肉的加工方法和炒制方法。8、兔肉火锅味型的调配方法。9、兔肉火锅秘制味碟技巧。10、红油和老油的处理方法。11、炒制过程中的常见问题和处理技巧。12、兔肉火锅主要原材料的好坏识别等。名食园兔肉营养价值高，肌质纤维细嫩，容易消化吸收,脂肪和胆固醇的含量低，但蛋白质、赖氨酸、色氨酸、卵磷脂、矿物质、烟酸等含量却很高，名食园兔肉火锅的主要特点是香而不腻、辣而不嚼、怪而回味无穷之新的饮食文化之所在。

兔肉中还有多种丰富的卵磷脂，卵磷脂是构成神经组织和脑细胞代谢的重要物质，可以生成溶血磷脂，有抑制血小板凝聚的作用，还可以阻止血栓的形成，保护血管壁，防止动脉硬化。另外，卵磷脂中的胆，还可以改善人脑记忆和防止脑功能衰退。仅为0.05%，只有猪肉的三分，牛肉的一半，鸡鸭肉的三分之二。名食园火锅推荐项目:牛杂火锅、肥牛火锅、排骨火锅、鱼火锅、众所周知兔肉中胆固醇极少，名食园兔肉火锅不仅口味很美味同时口感也很好，是投资者的不二选择。