

# 培训柠檬鱼火锅

产品名称	培训柠檬鱼火锅
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

这里培训中国柠檬鱼火锅 秘制配方全教柠檬鱼火锅是一道泰国菜品，是以 鲈鱼、柠檬、大葱、姜、大蒜、辣椒酱、鱼露、白酒、香菜为原材料制作而成。烹饪简单，具有补肝肾、益脾胃、化痰止咳之效，维生素含量丰富。适于减肥者食用。柠檬鱼火锅营养价值：鲈鱼具有补肝肾、益脾胃、化痰止咳之效，对肝肾不足的人有很好的补益作用；鲈鱼还可治胎动不安、产生少乳等症。准妈妈和产生妇女吃鲈鱼是一种既补身、又不会造成营养过剩而导致肥胖的营养食物，是健身补血、健脾益气和益体安康的佳品；另外，鲈鱼血中还有较多的铜元素，铜能维持神经系统的正常的功能并参与数种物质代谢的关键酶的功能发挥。铜元素缺乏的人可食用鲈鱼来补充。

名食园柠檬鱼是一道泰国菜品，以鲈鱼、柠檬、大葱、姜、大蒜、辣椒酱、鱼露、白酒、香菜为原材料制作而成。烹饪简单，具有补肝肾、益脾胃、化痰止咳之效，维生素含量丰富。适于者食用。柠檬鱼火锅营养价值：柠檬的成分主要是糖，有机酸，维生素B1、B2，维生素C，烟酸，钙、磷、铁等矿物质。柠檬可谓一身都是宝，它的果皮、叶片和花可以提取精油，是食品和美容化妆品的重要原料，是西餐桌上常备果品，有“西餐之王”的美誉。柠檬含有丰富的芦丁，可减少血中胆固醇，预防动脉硬化。柠檬中的柠檬酸可以与钙离子结合成一种可溶性络合物，能减弱钙离子的凝血作用，防止血小板凝集，预防高血压和心肌梗死。柠檬酸还具有防止和消除皮肤色素沉着的作用，可洁肤美容，柠檬鱼火锅产品具有降低血脂、健脑及延缓衰老等优点。

柠檬鱼火锅中还富含高营养价值的鱼肉做原材料,以此来促进人脑的发育。

正宗的柠檬鱼做法，专业的柠檬鱼培训学校，新乡正宗柠檬鱼合作培训多少钱鱼肉质细嫩、鲜美、营养价值高和新鲜的柠檬搭配，既注重味型醇和厚道，回味浓郁温和，营养丰富，又适宜南北童叟，不受季节区域局限。我校非常重视企业文化和规章管理的建设,建立了完整的经营管理制度,形成了独特的经营管理模式和企业文化。为每个合作代理商创意路上保驾护航，自开展合作连锁事业以来,以诚信双”为理念,用柠檬鱼火锅的热情待客以“德行天下”的风范立商界。