

哪家教牛肉火锅好

产品名称	哪家教牛肉火锅好
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

这里培训中国牛肉火锅技术 秘制配方全教牛肉火锅中牛肉是经过加工，刨肉成片的牛肉，直接把牛肉放入小火锅里涮食，蘸小料食用。吃牛肉火锅，能收到进补的效果。牛肉是欧美人食用多的肉类，现在国内的牛肉火锅一般是时尚火锅。目前，牛肉火锅风行大江南北，处处可见牛肉火锅店人满为患，牛肉火锅之所以能如此火爆，一是因为选用的牛肉是经过特殊饲料喂养的牛肉，肉质细腻，入口滑嫩，实属牛肉中的精品；二是牛肉火锅的调料，牛肉火锅的调料与一般的火锅调料有本质的区别，它是选用30多种高级调料配制而成，其口味香甜悠长，回味无穷，这也是大众推崇牛肉火锅的根本所在。

牛肉火锅起源于60-70年代的香港，90年代引入中国内地，单人单锅的牛肉火锅才开始出现，许多大火锅企业也开始转行，研发其它品种的小火锅，之后，牛肉火锅风靡全国大江南北。近期牛肉火锅品牌不断涌现，牛肉火锅正由高档时尚消费变为大众消费。中医称，牛肉有补精血、温经脉的作用，能滋养脾胃、强筋健骨、消肿利水。凡中气不足、气血两亏、体虚久病和颜面苍白、面浮腿肿的人，吃牛肉都有助于改善症状。中医认为，牛肉性温味甘，能暖胃，故被视作冬季天寒时进补的佳品。

牛肉是一种高蛋白的畜肉食品，冬季吃牛肉，能收到进补的效果。牛肉是欧美人食用多的肉类。在我国，除西部少数民族外，大部分居民平素吃牛肉的量不大。我国饲养的牛，主要有黄牛、水牛、牦牛三种。牛肉的蛋白质含量，因牛的品种、产地、饲养方式略有差别，但都在20%以上，比猪肉、羊肉高。牛肉的蛋白质不只含量大，还质量高，它由人体必需的8种氨基酸组成，且组成比例均衡，因此，人摄食后几乎能被100%地吸收利用。牛肉的脂肪含量比猪肉、羊肉低，在10%左右。牛肉是含有矿物质和B族维生素比较多的一种肉食，矿物质钾、锌、镁、铁的含量丰富。