

# 牛杂火锅哪里教的好

产品名称	牛杂火锅哪里教的好
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

这里培训中国牛杂火锅技术 秘制配方全教牛杂发源于广州西关地区，牛杂火锅是在牛杂的基础上进行了火锅化的改进，这款美食秋冬季节在珠三角地区大受欢迎，牛杂火锅的主要原料一般有牛肉、牛肚、大肠、牛肺、牛心、牛百叶等等。牛杂火锅培训重点在于汤料的调制及火候的掌控，重要的就是牛杂火锅汤底，需要加牛骨牛肉熬制，根据各个机构配方香料使用的不同，做出来的牛杂火锅口感味型也不相同。牛杂火锅是一个拥有广阔销售市场的合作项目，-个利润丰厚的餐饮品牌以经营各式烤串、烫涮为主。名食园牛杂火锅独制的秘制配方，的腌制调料，烤涮出品味独特，个性十足的天下精品美食，让人觉得惬意无比。牛杂火锅火锅烧烤复合餐厅正以超长的速度，市场大，小投入，品种多，客户广，无风险,利润高，收益快,餐饮美食霸主地位,无人能及，想学习正宗的牛杂火锅合作店配方，快到学校品尝一下，满意再学习。

理论学习：1.火锅的原材料、香料、油料的选择和应用2.制作火锅底料、老油的提炼、保养等质量掌握3.对火锅高汤原料的选择，配方熬制的质量4.克制辣火锅、普通鸳鸯锅乖等5.火锅老油的洗炼及其保养方法6.菜品、碟碗料的配制及保存7.成品的加工及码味方法。

名食园牛杂火锅干锅，用料讲究，经秘方悉心调制使其成为一道闻之则香，牛杂火锅食之则爽的香辣风味，香辣干锅系列，其香辣等级分为微辣、中辣、特辣三种，其风味、口味醇厚香辣爽口，面不腻，食后回味悠长。牛杂火锅，经其多年孤心钻研，较终调制出秘制炒制底料。随后模仿者渐多,冠以各色香辣干锅门店比比皆是，然其味都不正统。为明宗正味牛杂火锅干锅创始人不再淡出江湖，决定开设餐饮技术培训学校，以飨食客。天下干锅归一统，久赢顺发!