

牛肉火锅培训班

产品名称	牛肉火锅培训班
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

学牛肉火锅技术 这里教的好

牛肉是一种高密度食品，美味而且营养丰富,不但提供丰富的蛋白质、铁、锌、钙还有每天需要的维生素B群，包括叶酸、维生素B和核黄素等的佳来源。吃牛肉可以配合海鲜和青菜,海鲜中含有丰富的蛋白质、铁、维生素,营养丰富,易于吸收。锌是人体免疫系统中重要的营养素，人体中含有适量的锌，可以用来对付病毒和细菌。身体中的锌含量若是不足的话，免疫系统便会相对的减弱。不但如此，锌还可以促进新陈代谢保持正常的味觉。锌帮助体内200种以上的酵素成分形成新细胞。锌不足时，伤口不易复原，易掉发,肌肤粗糙，舌头的味蕾失去知觉。尤其近流行，越来越多的年轻人缺乏均衡营养的用餐，而使锌的摄取量不足。牛肉含锌，与优质蛋白质、维生素等,为健康与美丽加油!

牛肉火锅中牛肉是经过排酸冷冻加工，刨肉成片的牛肉，一般是单人单锅，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。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。具代表是滕方牛肉王火锅。

我们中国名食园是新乡市正规大型餐饮培训学校，师资力量雄厚，拥有20多名高级烹饪师任教，每年培训全国各地几万名学员，使每一个学员实现了创业致富的梦想，被学员称赞：选择新乡名食园餐饮培训学校是正确的选择!

中国的优质黄牛为秦川牛、南阳牛、鲁西黄牛和晋南牛。近年来,国内的养牛企业采用上先进的育肥手段，在科学检测分析的基础上根据牛的种类、年龄、体态和所需营养成分的不同，分别采用不同的饲料配方进行喂养、并辅以音乐按摩,啤酒饲料等先进的育肥方法，采用严格的卫生防疫手段,使育牛肉生活条件舒适，体态健壮、生长。合理的育牛肉，经屠宰后，采用先进的上新兴的肉厚成熟处理技术,精细加工而成不同规格、适应不同烹调要求的、以不同方式包装的冷藏保鲜肉、冷藏部位肉，这些优质牛肉色鲜味美，香嫩可口、大理石花纹丰富，含有各种营养成分，适合绿色食品的要求，不论涮还是烤都能达到瘦而不柴、肥而不腻的境界。