

哪里学习老北京铜锅涮羊肉

产品名称	哪里学习老北京铜锅涮羊肉
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

学老北京铜锅涮羊肉技术 这里教的好

老北京涮羊肉的特点，采用铜锅炭火，羊肉讲究肉质细且无膻味，鲜嫩无比，食材新鲜；经济实惠，味道独特，涮羊肉制作简单，清汤锅底保证了羊肉的鲜美，吃起来是羊肉鲜嫩的味道，口感很棒。铜锅涮羊肉制作简单，清汤锅底很大限度的保证了羊肉的鲜美，吃起来是羊肉鲜嫩的味道，口感很棒。自制羊汤锅底，用羊骨、羊排、和陕北清炖羊肉的方法，加了红葱和地椒草，上桌后再加葱姜、小枣、枸杞等料，比清汤锅底更鲜。

中国名食园餐饮培训学校所传授的项目投资小、技术好、风险低、利润高、见效快、收益稳、经营方式灵活。既可固定开设项目，也可流动经营。秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念以市场需求为导向,综合把握市场,大力发展传统风味小吃系列,以随到随学、循环授课、实际操作、手把手教、包教包会为宗旨。

名食园提倡“平等互利,同创共赢”的合作理念。我校坚持“一切为了学员,为了学员的一切”为基本原则,积极进取,勇于开拓,不断创新,使其得到了各地学员的一致认可。

老北京涮肉讲究的是用清汤锅涮肉，但是涮之前都会点一份羊尾肥锅，老陕受不了，用清汤锅底又没有油，涮肉时锅底会抢油气，肉会减香嫩，所以还是用羊汤锅底更好一些，老北京涮肉总是让人想起小时候的北京，北风呼呼地刮着，屋里隔着棉门帘子，大伙围坐在桌前吃着热腾腾的炭火锅子，你说我笑，热闹满足！那时候，八九成的北京人家里都有铜锅，冬天一到，无论是自家吃还是招待亲朋好友，瞅准了，就是铜锅涮肉，没别的，就是好这口儿！

老北京涮羊肉，具有老北京火锅的风味，传承老北京涮羊肉的特点，采用铜锅炭火，羊肉讲究肉质细且无膻味，鲜嫩无比。传说老北京涮羊肉是满人行军途中时间和食材匮乏的情况下发明的美食。