

# 牛肉火锅哪有培训

产品名称	牛肉火锅哪有培训
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

这里教中国牛肉火锅 秘制配方全教

近期牛肉火锅品牌不断涌现，牛肉火锅正由时尚消费变为大众消费。牛肉的蛋白质不只含大，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\*地吸收利用。牛肉的脂肪含比猪肉、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。春去秋来，寒来暑往，天气越来越凉，慢慢进入季,开个火锅店是不错的选择，很多想要投资的朋友都有疑问，开家小火锅店需要多少资金?开家小型火锅店需要什么前期准备工作?另外需要准备什么设备?牛肉从喂养、无痛宰杀、先进的排酸工艺通常选择优质的腰背部的“背较长肌”和腹部去骨肌肉修割成形,现在各部位的肉都制成不同名称的“牛肉坯送往餐厅。再经专用机械刨成薄片,然后蘸以美味的调料在火锅内涮熟，吃到嘴里的才是真正的“牛肉”。

牛肉的蛋白质含量高，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，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多种调料配制而成，其期味香甜悠长,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年代由较早由东方牛肉王把正宗的港式牛肉火锅引入中国内地，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，牛肉火锅风靡大江南北。

中国名食园餐饮培训学校，从事“风味小吃、早餐、面食汤饼、油炸烧烤、卤肉、热菜凉菜、砂锅”等一系列特色美味小吃培训。名食园立足小吃培训行业，我们深知每一位创业者的资金都来之不易，我们更清楚每一位创业者迫切而谨慎的投资心情，成功与否取决于投资方向的正确和一颗全力以赴为事业打拼的心，但是裹足不前，畏首畏尾永远都没有成功的机会。您只需要很小的投资（几百元到几千元），即可得到我们专业的技术培训和完善的后续服务。今天，已有不少的人因选择名食园小吃培训而实现个人梦想，并享有快乐、富裕的生活，我们期待着为您服务，并祝您早日成功。