

中国北京羊蝎子火锅培训中心

产品名称	中国北京羊蝎子火锅培训中心
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

这里教中国北京羊蝎子火锅 秘制配方全教

羊蝎子火锅主要原料羊脊梁，形状酷似蝎子，俗称羊蝎子。以其为主料炖制的羊蝎子火锅在我国已有上千年的历史。羊蝎子一度为宫廷御用，现在是眼下中华美食之一。本产品精选数十种纯天然原料，经过提纯、去渣、超浓缩等标准化的现代化技术精心配制，使炖制的羊蝎子口感香嫩、不油腻、不上火、不口涩、不干辣、没有膻气味。同时炖制的原汤味道鲜美，利用此汤涮羊肉片、肥牛、百叶、鱼丸、豆腐、各种蔬菜等等都可以保持原汁原味。保证无变色、汤不浑、有营养。用标准化羊蝎子火锅配料炖制羊蝎子，骨髓一吸即出，原汁原味回味无穷。

羊蝎子具有滋阴清热，养肝明目，补钙益气，强身壮体之功效。羊蝎子有“补钙之王”的美誉。羊蝎子经过长时间的焖，有利于促进钙的吸收，达到补钙的功效。故老年食之能缓解骨质疏松，中年食之，能养颜美容，少年食之，能健脑增高，并对患有慢性结肠炎、胃炎、气管炎等症状有明显的疗效。对工作、学习疲劳困倦，可起到加油充电的作用，堪称老少皆宜，四季均享的上乘美味佳肴。

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，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。

美味席卷创财富新高——羊蝎子火锅市场分析 羊蝎子堪称是一种物美价廉美食小吃，在餐饮市场中，羊蝎子火锅非常受消费者的喜爱与赞赏，为商家带来了享不尽的财富，并且，羊蝎子火锅独特的配料，经泡，挑，烧，煨，焖等十几道工序方可出锅，其味微麻微辣，不柴不腻，既保存了原清汤火锅的营养精华，又迎合了现代人的口味，连一向不喜欢吃辣的温州人也大呼上瘾，而且，据有关专家称“羊蝎子更具有滋阴清热、养肝明目、补钙益气之特

效，这么一款美味、健康的美食，其市场潜力是无法估计的，并且，羊蝎子独有的功效，四季皆宜，全年都可经营。