

专业老北京铜火锅培训

产品名称	专业老北京铜火锅培训
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

学老北京铜火锅 这里教的好

记得有人这样描写：“铜火锅就像一位圣洁冰清的隐士贤达，一路走来，一路沉淀，一路思索，风度依然”。因为他的很多元素都是历代沿传下来的，所以铜火锅至今仍然保持着一种质朴和自然，浑身散发着历史的厚重和岁月的沧桑。所以在繁华盛世的今天，我们才有幸围锅而坐，吃一种渊源、涵养、闲适的文化，品一种真挚、热切、和谐的感情。

中国名食园餐饮培训学校是一家集餐饮技术开发、技术培训、技术咨询、创业指导为一体的专业培训机构。自开创以来本着“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，专心致力餐饮技术文化的传播与推广，本公司有实体店，欢迎大家前来考查、品尝比较后再学，可随到随学，节假日照常上课，包教会，时间不限，学会为止。确保学员回家即可开店创业，实现自己的创业梦想。

老北京铜锅涮已有上百年的历史,要想吃到地道和原汁原味的涮羊肉，还得吃传统铜锅涮。这黄铜锅里涮出的不仅是美味的鲜羊肉，还能感受到那浓浓的老北京文化。如今的火锅品种和花样越来越多样，像呷哺呷哺、福华肥牛这种没人一个小锅的南派涮肉，还有海底捞这样的混合型高档涮肉,但这些新派的吃法,依然代替不了老北京的铜锅涮羊肉。很多朋友也还是喜欢去吃北京铜锅涮。

正定涮羊肉吃的是独文化，晨秒规矩。在以前，涮锅的汤底都是清水，只有这样才能突显肉的本味。这里出名是半边云，如它的名字-样是半肥半瘦，泾渭分明有如拿笔勾勒出的界限，肉不管上桌多久都没有血水渗出，足以说明优秀品质。以前大家涮肉基本上就是在自己家的四合院里，支上桌子，摆上铜锅，张家买肉、李家买菜和百叶、王家买烧饼和酒，锅底下放上碳，大家伙这就开吃了，热热闹闹。以前也有专门的铜锅涮肉店，铜锅涮肉是有种特别的味道的，店家也都实在，不跟你玩心眼，肉都过关，汤料里也不给客人放这放那的，都是街坊，不至于此!每到冬天，火锅店生意就非常火爆!逢年过节有个假日，吃个涮肉也得等位子!