

哪里教老北京涮羊肉

产品名称	哪里教老北京涮羊肉
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

这里培训中国老北京涮羊肉 秘制配方全教

名食园培训正宗传统的涮羊肉铜锅，锅底是清汤白水，配以大葱姜片枸杞红枣百合打底，清水锅对肉的品质要求是非常高的。店里端出来的肉肉色鲜红均匀，肉细而紧密有弹性，切出的肉，“片薄如纸，无-不完整”，这样可以保证涮肉不散不老。等待水温足够后，较好道菜一定要下羊尾,羊尾的油进入到锅里，再下别的肉就好吃了，羊尾虽然肥，但其实肥而不腻，滑而不膻。羊尾吃完之后就可以涮其他的羊肉了，夹起肉往小铜锅里面一涮，肉立马就熟了，然后往再配以麻酱韭菜花腐乳辣椒油的小料碗里蘸一下，吃到嘴里满嘴羊肉的原味香。

火锅特色:1、鲜香味美:食者边烫边食，热与味结合,“-热当之鲜”。2、口味大众化:在品种和风味上实行了多样化，可以满足不同食客的需求。3、用料更广泛:用一句话概括就是凡是能吃的食物都可以在火锅中煮或烫食。4、制作精细:从调味的选用必须是上乘外，汤料的熬制，原料的加工，味碟的配备，菜品的摆放,烫食的艺术都十分的讲究有道理。5、乐意方便:火锅之乐,在于意趣，边煮边烫，边吃边聊，斯无穷,围炉聚饮欢呼处，百味消融小釜中。6、养身健体:由于用料的作用，对身体十分有益。如吃得大汗淋漓，对于治感冒有一定的疗效，可祛风湿，特别是含营养较高的食品。

名食园餐饮培训学校，一直坚持：尽力做好自己，从不评价同行。我们没有什么奖牌奖旗，没有什么国际大厨，中国大厨，我们教的小吃技术，也不需要什么所谓的国际大厨。本公司的每个师傅，每天都在不停的培训学员，技术越来越熟悉精炼，经验越来越老到丰富，足以教好每一位选择名食园来学习的广大学员们。

中国名食园餐饮培训学校，始终以诚信立足社会，以超前的经营理念和不骄不躁、踏实稳健的作风，本着互惠互利，诚信双赢的原则愿与各地有识之士共同努力，携手共进、共创辉煌。您只需要很小的投资，即可得到我们专业的技术培训和完善的后续服务。