

培训牛肉火锅技术

产品名称	培训牛肉火锅技术
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

学牛肉火锅技术 这里教的好

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。

牛肉火锅一般为单人火锅，也可作为多人火锅。牛肉肉汁鲜美，所使用的汤经过多次炖煮，按照个人的喜好，依次放入配上牛肉卷、牛肉片、蔬菜的涮食，非常适合现代的养生观念。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。牛肉的蛋白质不只含大，还质星高，它由人体必需的8种氨基酸组成，且组成比例均衡，因此，人摄食后几乎能被吸收利用。牛肉的脂肪含量比猪肉、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、铁的含丰富。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？

中国名食园餐饮培训学校，在国内是率先做特色餐饮技术，经过各地名厨、食客、文士和广大群众的研究、挖掘、继承、和创新，收集整理各地小吃配方和民间秘方，专业致力于中国小吃文化的研究和发展。名食园专业老师手把手传授，技术配方无保留传授，一次交费学习，技术免费升级。做到速成而不“滥造”，可以彻底解除创业者技术和经营的困难，让完成专业项目培训的学员，既可信心百倍的去经营，我们秉承“公益”的办学思想下，让小本创业的人士花少的钱，学到专业、正宗的技术，走上创造财富之路，给更多的失业人员、打工族、想创业人士提供一个学习技能、施展抱负的机会。