

哪里教做牛肉火锅技术

产品名称	哪里教做牛肉火锅技术
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

中国名食园餐饮培训学校

联系人：杜校长（加微信观看现场培训视频及了解更多详情）

温馨提醒：请拨打右上方或者文章下方电话联系我们了解更多信息，微信与手机同号！

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，河南省新乡市餐饮培训总校

乘车路线：

：在新乡市火车站广场乘坐3路，188路，108路，186路，183路公交车新乡市中心医院站下车回走68米路西建设银行西邻即到（为了方便学员，下车打电话可以接你一下）电话预约，学校有专车免费接送。

：凡在新乡市汽车东站下车的学员，下车转乘44路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口西南角建设银行西邻即到。

：凡在新乡市高铁站下车的学员，乘坐24路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口西南角建设银行西邻即到。

：开车过来的学员，可以扫码加微信，给您发微信位置，按照导航位置过来。

牛肉火锅中牛肉是经过排酸冷冻加工，刨肉成片的牛肉，一般是单人单锅，直接把牛肉放入小火锅里涮食，蘸小料食用。吃牛肉火锅，能收到进补的效果。牛肉是欧美人食用较多的肉类，现在国内的牛肉火锅一般是高档时尚火锅目前，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火爆，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多种高级调料配制而成，其口味香甜悠长，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量大，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。牛肉的脂肪含量比猪肉、羊肉低，在10%左右。

吃火锅怎么能少的了牛肉卷，名食园推出的牛肉火锅，以其独特的配方、严格的出品、优美的环境和热情周到的服务赢得了广大顾客的赞誉。火锅，这一传统美食随着人们饮食要求的提高，推动了食材、底料等各个方面不断改良和创新，也对火锅家具提出了更高的要求。从在桌面掏洞配和底部燃气灶，到普通餐桌配合桌面独立电磁炉，从不见明火的下沉式火锅桌，到内置电磁炉的镶嵌式火锅桌，火锅家具无疑正越来越趋向功能化、专业化与更精确的细分。而近年来亚华推出的隐形火锅桌，更将这一趋势推向了极致。