

# 学习兔肉火锅技术

产品名称	学习兔肉火锅技术
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

这里教中国兔肉火锅技术 秘制配方全教

兔肉火锅的主要特点是香而不腻、辣而不嚼、怪而回味无穷之新的饮食文化之所在!兔肉有你意想不到的美味，且极有营养。我国中医利用兔肉进补强身，由来久。《本草纲目》中记载：“兔肉辛平无毒、补中益气，主治热气温痹,止渴健脾，能“凉血、解热毒,利大肠”。老年人和体弱者,尤其是肾气亏损、精血不足、阴虚阳痿、精神萎靡不振的人，常食兔肉有祛病健身作用。众所周知兔肉中胆固醇极少,仅为0.05,只有猪肉的三分，牛肉的一半,鸡鸭肉的三分之二。所以名食园餐饮学校特向广员推出兔肉火锅美食项目。兔肉中含量有多种氨基酸，其中赖氨酸和色氨酸高其他肉类。兔肉中还有多种丰富的卵磷脂，卵磷脂是构成神经组织和脑细胞代谢的重要物质，可以生成溶血磷脂,有抑制血小板凝聚的作用，还可以阻止血栓的形成，保护血管壁,防止动脉硬化。另外，卵磷脂中的胆，还可以改善人脑记忆和防止脑功能衰退。想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，对我们的培训情况多些了解。

兔肉火锅的主要特点是香而不腻、辣而不嚼、怪而回味无穷之新的饮食文化之所在!兔肉有你意想不到的美味，而且极有营养。名食园兔肉火锅培训内容注:名食园培训技术中添加，全部真材实料,绿色产品1、学习吊高汤的方法和技巧。2、锅底勾兑方法和调味技巧。3、兔肉锅底底料的识别和配方。4、兔肉火锅香料的识别和配方。5、糍粑辣椒的制作方法。6、兔肉火锅底料的炒制方法。7、兔肉的加工方法和炒制方法。8、兔肉火锅味型的调配方法。9、兔肉火锅秘制味碟技巧。10、红油和老油的处理方法。11、炒制过程中的常见问题和处理技巧。12、兔肉火锅主要原材料的好坏识别等。