

哪教兔肉火锅技术好

产品名称	哪教兔肉火锅技术好
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 秘制配方全教

名食园兔肉火锅，满足当代人的身体需求,您多的营养,多的健康。从全新市场资料分析显示我国城市健康食品消费需求家庭月平均消费达900多元。认为，健康食品产业是拉动各国GDP增长动力源泉。联合国有关组织亦发表报告称，健康食品产业是21世纪黄产业，随着我国人民生活水平的整体，在城镇差异化逐渐缩小的今天,健康食品消费潜在需求量将加庞大!近年来，中国的猪、牛、鸡等畜牧业方面出现了禽流感、口蹄疫、疯牛病等各种传染，给人们的生活带来了很大的威胁和食品安全隐患。兔肉是单独没有与人共患病的动物，它具备高蛋白、低热量、低脂肪、低胆固醇等特点。相信在不久的将来兔肉一定能够成为餐桌上健康、时尚的菜品，它必将会肉类消费新的时代潮流!

兔肉营养价值高，肌质纤维细嫩，容易消化吸收，脂肪和胆固醇的含量低，但蛋白质、赖氨酸、色氨酸、卵磷脂、矿物质、烟酸等含量却很高，在猪、牛、羊、鱼、兔、几种动物食品中兔肉的蛋白质含量较高，脂肪较低，较适合高血压、心血管病、糖尿病等患者以及期望的人食用。另外，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。兔肉中含有多种氨基酸，其中赖氨酸和色氨酸高于其他肉类。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。

正宗兔火锅技术培训，名食园兔火锅技术培训学校，以“清淡、营养、美味”为膳食理念，从严选料，从精制作，充分体现了菜清鲜爽嫩、注重原味的特点。同时，名食园兔火锅培训学校把弘扬中国传统文化融入到企业经营管理之中，典雅的江南韵味，字画、楹联、刺绣、摆件等元素会在不知不觉中触动您内心深处的炎黄情怀，让您在喧嚣的都市中拥有一片别样的空间。兔肉的营养价值高，肌质纤维细嫩，容易消化吸收，脂肪和胆固醇的含量低，但蛋白质、赖氨酸、色氨酸、卵磷脂、矿物质、烟酸等含量却很高，在猪、牛、羊、鱼、兔、几种动物食品中兔肉的蛋白质含量高，脂肪低，适合高血压、心血管病、糖尿病等患者以及期望减肥的人食用。