

中国兔肉火锅培训

产品名称	中国兔肉火锅培训
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

学兔肉火锅 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。

兔肉火锅的主要特点是香而不膩、辣而不囓、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。我国中医利用兔肉进补强身，由来已久。《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dx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。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。