

培训北京羊蝎子技术

产品名称	培训北京羊蝎子技术
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

这里教中国北京羊蝎子技术 秘制配方全教

名食园羊蝎子火锅其制作相当讲究，从选料，前处理，香料，炒制，火候，出锅，成品，每一道工序都很重要！羊蝎子火锅合作羊蝎子技术培训传授配方包教羊蝎子火锅来历羊大梁，因其形似蝎子，故而老北京人俗称羊蝎子。选自羊之精髓，又称肉中黄金。以其为原料的羊蝎子火锅在我国首都北京周围已有三百余年历史，原见于皇宫的一道美菜，后传入民间。羊蝎子低脂肪、低胆固醇、高蛋白，富含钙质。易于吸收，有滋阴补肾，美颜功效。常用来做清汤。吃羊蝎子可不像吃别的那么斯文。抓起一块，直接啃，劲道十足，酥软的羊肉进入口腔，汤汁收至骨髓，浓郁的口感，自然而然地在整个口腔里蔓延开来，还有羊肉的鲜嫩，吃了第一块，还想再来第二块~~~

火锅，味道鲜美。羊蝎子火锅受宠原因羊蝎子是中国的传统食品，羊蝎子火锅主要食材就是羊蝎子。羊大梁，因其形似蝎子，故而老北京人俗称羊蝎子。选自羊之精髓，又称肉中黄金。以其为原料的羊蝎子火锅在我国首都北京周围已有三百余年历史，原见于皇宫贵族的一道美菜，后传入民间。

中国名食园餐饮培训学校，是河南省新乡市餐饮技术开发，饮食文化传播、宣传、发展为主体小吃培训学校，下辖六部业务部、科研部、教学部、发展部、后勤保障部、技术服务部和特色小吃培训室、早点早餐培训室、特色油炸培训室、烧烤系列培训室、卤肉卤菜培训室、冷饮培训室、凉菜培训室、砂锅培训室、特色炒菜培训室、中华面点培训室、盖浇饭培训室、干锅培训室、卤鸡卤鸭培训室、传统扣碗培训室、营养粥培训室、时尚火锅培训室、等等，学校拥有烹饪教学团队，技术培训的人性化为总体目标，贴心的服务为宗旨，全力打造中国餐饮技术师资优、技术佳、规模大的美食培训。