

# 北京羊蝎子火锅培训基地

产品名称	北京羊蝎子火锅培训基地
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

学北京羊蝎子火锅技术 这里教的好

羊蝎子以内蒙古大草原5-6月大的羔羊蝎子为原料，经焯、炖、焖等多道工序方可出锅，其味微麻微辣、不膻不腻、回味绵长，既保存了原清汤火锅的营养精华，又迎合了现代人的口味。一面世便受到广大客人的欢迎，短短几年便火遍大江南北。羊蝎子，就是羊大梁，因其形状酷似蝎子，故而俗称羊蝎子。羊蝎子常可用来做清汤火锅，味道鲜美。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，养颜壮阳功效。羊蝎子堪称是一种物美价廉美食特色小吃，主要材料采用羊身上营养较丰富、口感较鲜美的羊龙骨——带里脊肉和脊髓的从颈项到尾尖的完整的羊脊椎骨，一节一节的羊龙骨从横切面上看去，成“丫”字状，而那“丫字状”的下面，还有一个小的分叉，这便是蝎子张扬的外形了，“羊蝎子”因此而得名。羊蝎子有“补钙之王”的美誉。

羊蝎子火爆的原因：1、羊肉是温性的食品，属于食用滋补的佳品，骨头上肉也是很好的肉。2、羊蝎子火锅经济实惠，适合不同的人群，可以说男女老幼、富贵贫贱都能用。三五知己、亲朋好友在一起吃羊蝎子也很有情趣。3、近几年羊蝎子火锅的做法有改进，风味、品种有所扩大。像白汤、红汤、麻辣等不同风味适合不同的人群。名食园羊蝎子味型：清汤 2.红汤 3.参芪汤 4.浓香型 5.酱香型

中国名食园餐饮培训学校，从事“风味小吃、早餐、面食汤饼、油炸烧烤、卤肉、热菜凉菜、砂锅”等一系列特色美味小吃培训。名食园立足小吃培训行业，我们深知每一位创业者的资金都来之不易，我们更清楚每一位创业者迫切而谨慎的投资心情，成功与否取决于投资方向的正确和一颗全力以赴为事业打拼的心，但是裹足不前，畏首畏尾永远都没有成功的机会。您只需要很小的投资（几百元到几千元），即可得到我们专业的技术培训和完善的后续服务。今天，已有不少的人因选择名食园小吃培训而实现个人梦想，并享有快乐、富裕的生活，我们期待着为您服务，并祝您早日成功。