

北京羊蝎子火锅 培训技术

产品名称	北京羊蝎子火锅 培训技术
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

这里培训中国北京羊蝎子火锅 秘制配方全教

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。2000年，京城王老师傅以其多年经验，只采用内蒙古锡林郭勒地区天然放养的六月龄左右小尾羔羊为原料，配以多种纯天然中药材调料，科学的调配中药滋补配方，经泡、挑、烧、煨、焖等十几道工序秘制而成，使其营养与保健同源。春可清内热，夏可消暑，秋能聚敛，冬行温补之效，堪称老少皆宜，四季皆享的上乘养身健脑的佳肴。经众多京城白领、南北商旅人士食后公认浓淡相宜，口齿留香，百吃不腻，流连忘返。名食园小吃培训传授羊蝎子的香料配方、炖制方法、各种火锅底料的配置方法、秘制小料的制作方法。羊蝎子味型：1、清汤型2、红汤型3、白汤型4、麻辣浓香型

羊蝎子就是羊脊骨，因其形状酷似蝎子，故而俗称羊蝎子。羊蝎子常用来做火锅清汤，味道鲜美。羊蝎子低脂肪；低胆固醇；低血糖；高蛋白；富含钙质。易于吸收，有滋阴补肾，养颜壮阳功效。以羊蝎子为主料的清汤羊蝎子火锅在中国北方已有300多年的历史，因其富含钙质，而且易于吸收，故而在民间中常以此为土方医治骨质疏松症者。

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。