

牛杂火锅培训哪有

产品名称	牛杂火锅培训哪有
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

这里培训中国牛杂火锅技术 秘制配方全教

牛杂发源于广州西关地区，牛杂火锅是在牛杂的基础上进行了火锅化的改进，这款美食秋冬季节在珠三角地区大受欢迎，牛杂火锅的主要原料一般有牛肉、牛肚、大肠、牛肺、牛心、牛百叶等等。牛杂火锅培训重点在于汤料的调制及火候的掌控，重要的就是牛杂火锅汤底，需要加牛骨牛肉熬制，根据各个机构配方香料使用的不同，做出来的牛杂火锅口感味型也不相同。牛肝：牛肝为牛科动物黄牛或水牛的肝脏。性味甘、平，入肝经。牛肝为优质完全蛋白质食品，每百克含蛋白质21.8克；含铁9毫克，维生素A高达18300国际单位，维生素B22.3毫克，烟酸16.2

毫克，维生素C18毫克。此外尚含钙、磷、铜、维生素B1、D及多种酶。牛肝因富含优质蛋白、铁、铜及维生素A、B、C等，所以是治疗营养不良性贫血的要物，又具有卓越的补肝明目功能。牛肾：牛肾为牛科动物黄牛或水牛的肾脏。牛肾性味甘、温，归肾经。其含蛋白质、碳水化合物、脂肪、磷、铁、维生素（B1、B2、C、A）、尼克酸等。能益精，补益肾气、去湿痹。

中国名食园餐饮培训学校，专业从事特色小吃培训行业。经过十多年的发展，以独特的经营方式，专业化的管理团队，开设小吃课程有：特色小吃系类项目，早餐面点项目，烧烤油炸项目，炒菜烹饪项目，奶茶饮品项目，蛋糕西点项目，卤菜烤鸭项目等几百种小吃技术。名食园凭借专业的厨师，专业的技能，专业的品牌，的教学模式，秉承诚信办学，包教包会，社会效益和经济效益并重，企业、员工、联盟者三赢的理念期待着您加入名食园创业致富的大家庭中。

随着经济危机的到来，工作越来越不好找，于是，许多曾经的打工一族选择了自己去做点小生意，这些都可以归类为小创业。