

牛肉火锅技能培训

产品名称	牛肉火锅技能培训
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

这里教中国牛肉火锅技术 秘制配方全教

牛肉火锅中牛肉是经过排酸冷冻加工，刨肉成片的牛肉，一般是单人单锅，直接把牛肉放入小火锅里涮食，蘸小料食用。吃牛肉火锅，能收到进补的。牛肉是欧美人食用多的肉类，现在国内的牛肉火锅一般是时尚火锅。具代表是腓方牛肉王火锅。中国的优质黄牛为秦川牛、南阳牛、鲁西黄牛和晋南牛。近年来，国内的养牛企业采用上先进的育肥手段，在科学检测分析的基础上根据牛的种类、年龄、体态和所需营养成分的不同，分别采用不同的饲料配方进行喂养、并辅以音乐按摩、啤酒饲料等先进的育肥方法，采用严格的卫生防疫手段，使育牛肉生活条件舒适，体态健壮、生长。

牛肉的蛋白质含量高，因牛的品种、产地、饲养方式略有差别，但都在20以上，比猪肉、羊肉高。牛肉火锅风行大江南北，处处可见牛肉火锅店人满为患，牛肉火锅之所以能如此，一是因为选用的牛肉是经过特殊饲料喂养的牛肉，肉质细腻，入口滑嫩，实属牛肉中的精品；二是牛肉火锅的调料，牛肉火锅的调料与一般的火锅调料有本质的区别，它是选用30多种调料配制而成，其期味香甜悠长，回味无穷，这也是大众推崇牛肉火锅的根本所在。牛肉火锅起源于60-70年代的香港，90年代由较早由东方牛肉王把正宗的港式牛肉火锅引入中国内地，单人单锅的牛肉火锅才开始出现，许多大火锅企业也开始转行，研发其它品种的小火锅，之后，牛肉火锅风靡大江南北。

中国名食园餐饮培训学校是让学员和老师一对一的培训，学员实际操作。我们的师傅都是40多年餐饮经验，开店经验的老师傅，足以面对任何挑战，他们的操作流程足以面对任何市场。学费是小事，当你投资进入市场的时候，没有真实的手艺，你的投资将成为乌有，后悔终生的。