

学牛肉火锅技术培训

产品名称	学牛肉火锅技术培训
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

学牛肉火锅 这里教的好

近期牛肉火锅品牌不断涌现，牛肉火锅正由时尚消费变为大众消费。牛肉的蛋白质不只含大，还质量高，它由人体必需的8种氨基酸组成，且组成比例均衡，因此，人摄食后几乎能被*地吸收利用。牛肉的脂肪含比猪肉、羊肉低,在10左右。牛肉是含有矿物质和B族维生素比较多的一种肉食，矿物质钾、锌、镁、铁的含量丰富。春去秋来，寒来暑往，天气越来越凉，慢慢进入季,开个火锅店是不错的选择，很多想要投资的朋友都有疑问，开家小火锅店需要多少资金?开家小型火锅店需要什么前期准备工作?另外需要准备什么设备?牛肉从喂养、无痛宰杀、先进的排酸工艺通常选择优质的腰背部的“背较长肌”和腹部去骨肌肉修割成形,现在各部位的肉都制成不同名称的“牛肉坯送往餐厅。再经专用机械刨成薄片,然后蘸以美味的调料在火锅内涮熟，吃到嘴里的才是真正的“牛肉”。

牛肉火锅一般为单人火锅，也可作为多人火锅。牛肉肉汁鲜美，所使用的汤经过多次炖煮，按照个人的喜好，依次放入配上牛肉卷、牛肉片、蔬菜的涮食，非常适合现代的养生观念。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。牛肉的蛋白质不只含大，还质量高,它由人体必需的8种氨基酸组成，且组成比例均衡，因此，人摄食后几乎能被吸收利用。牛肉的脂肪含量比猪肉、羊肉低，在10左右。牛肉是含有矿物质和B族维生素比较多的一种肉食,矿物质钾、锌、镁、铁的含量丰富。开个火锅店是不错的选择,很多想要投资的朋友都有疑问，开家小火锅店需要多少资金?开家小型火锅店需要什么前期准备工作?

欢迎来我们学校实地考察，品尝、参观、觉得心里踏实后订合同，有专业师傅现场操作培训，从生到熟都是师傅手把手教整个的操作流程，反复的实践操作，您可以自己独立操作，做出口味和师傅一样，才算是自己已经完全掌握了技术。即使没有任何餐饮基础也能确保学会学精，我们还提供二十四小时免费咨询，您在经营中遇到的任何问题，我们中国名食园都免费提供解决方案，让您安心、放心。