鹅肉系列配方培训

产品名称	鹅肉系列配方培训
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

这里教中国鹅肉系列 秘制配方全教

名食园名吃培训中的鹅肉系列鹅培训，鹅肉系列鹅是正 宗的鹅肉系列风味。鹅肉系列鹅是以农家放养的鹅肉系列为原料的，采用传统的工艺出产流程，肌十多种草药，调料，的秘制底料，通过- -腌，二 炒，三炖，四焖，五涮，充分保留了鹅肉系列的原汁原味和营养成分;汤红色量，香味独特，口感，吃不上火，男女老少四季客满。年轻人在这里不仅能享用到农家口味、煸、涮的乐趣，还能享受到丰富的美食口感，多样化的用餐体验。鹅肉系列经营特色、注重养生、崇尚健康、自然地生活式淳朴的人文气息。美味的农家菜提供营养、美味、新鲜、绿色、无添加的产品。

中医理论认为鹅肉味甘平，有补阴益气、暖胃开津、祛风湿防衰老之效，是中医食疗的上品。具有益气补虚、和胃止渴、止咳化痰，解铅毒等作用。适宜身体虚弱.气血不足，营养不良之人食用。鹅蛋含蛋白质、油脂、卵磷脂、维生素、钙、镁、铁等。

???? ?????????

??????????????

能、施展抱负的机会。