

驴肉系列技术去哪里学习

产品名称	驴肉系列技术去哪里学习
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

这里教中国驴肉系列 秘制配方全教

驴肉先以大后以温火炖，配以近20种调料,烹煮时间长，熟度透彻，色泽鲜嫩,肉香而不柴，香味绵长,酥软适口。据医书载：驴肉补血、补气、补虚，阿胶滋阴补血、补肺润燥。可见驴肉不仅味道鲜美，还有保健功能。近代医学研究，驴肉是低脂肪、高蛋白食品，且钙、磷、铁含量也较高。驴肉火烧在北京、天津和河北餐饮市场享有盛名。

名食园正宗驴肉系列特色名吃

药膳驴肉火锅、红焖驴肉、清炖驴肉、瓦罐驴肉、酱香卤驴肉、驴肉皮冻、腊驴肉、干锅驴肉、碳锅驴肉、地锅驴肉、石锅驴肉、五香卤驴肉、麻辣驴肉、驴肉叉烧肉、驴肉火烧、炒酸辣驴肉、炸驴肉、葱拌驴肉等特色。

驴肉火烧分为保定驴肉火烧和河间火烧驴肉两个流派，因为原料相近，经常有人会把二者混为一谈。实这种食品和保定的驴肉火烧有着本质的区别,不论做法、外观以及口味都有巨大的不同，具体来说有以下几个方面：烧：从外形来讲，保定的驴肉火烧是圆形的，河间火烧驴肉是长方形的。两地火烧外形的差异缘于做法不同,河间的火烧是面上抹油后抻成长方形片儿，然后左右向中间折两次,用面杖擀薄再烙，所以是方的；保定的火烧是面上抹油后揉成小圆球像小馒头一样，用一圆木一压再烙，所以火烧是圆的。

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。

：凡在新乡市汽车东站下车的学员，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。