

老北京铜火锅技术培训学校

产品名称	老北京铜火锅技术培训学校
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

学老北京铜火锅技术 这里教的好

名食园老北京铜火锅涮料做法:羊肉剔去筋膜，按垂直于肌肉纤维的方向用快刀片成厚1mm的薄片，码放在盘中。鲜牛百叶将多层的一面向外，放入冷水中漂洗几次，漂洗时要翻开每片叶片，将缝隙中的杂物清洗干净，清洗到没有异味，然后将光滑的- -面向外，撕去油膜，再次清洗-遍。随后按垂直百叶”的角度将牛百叶切成0.5cm宽、10cm长的条装盘。豆腐化冻，和南豆腐分别切成4cm见方0.5cm厚的片装盘备用。粉丝事先用温水浸泡10分钟至回软,装盘上桌。白萝卜洗净,削去外皮，切成0.5cm厚的片装盘。大白菜叶洗净，纵向破开一刀,装盘备用。

老北京铜锅涮羊肉火锅采用炭烧铜锅为基础，甄选新鲜健康食材,丰盛配菜,实在的价位,醇香味美,口留香，让您过足嘴瘾，大铜火锅是您朋友小聚,宴请宾客的。我校秉持发扬传统老北京饮食文化,采用高标准的质量管理体系,用创新的方式发扬传统火锅文化。我们拥有专业的团队，对每个者都负责到底，对每种材料都一丝不苟。相信选择老北京火锅，就是您创业的开始。老北京铜火锅店的企业文化就是以真诚的服务与热情，富有创造力的工作态度,将老北京火锅的餐饮文化推向。想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片,您可以先加我们，对我们的培训情况多些了解。

俗话说，“民以食为天”，中国饮食文化的源远流长加上国人对于美食的热爱，小吃培训，小吃餐饮因此当仁不让地成为了热门创业领域。餐饮业的利润之高是人人皆知，其原料成本相对较低，但一经加工为成品，其价格往往会上涨数倍。

对于名食园餐饮小吃培训总部帮助广大投资者多年的开店经验来说餐饮投资创业经营一段时间就能完全回本。。。无论您有无基础，是否从事过厨师烹饪相关工作，只要您愿意学习，均可以在名食园小吃培训总部完成从零基础到做出一手好菜的高级大厨。

根据个人领悟能力学会为止，不限制学习时间，免费住宿。名食园小吃培训选名食园餐饮总部靠谱，一方水土，成就一方美食。

没有小吃经验的学员建议还是要来小吃培训学校实际学习一下；详细记录一下小吃培训学校师傅在操作过程中的要点、难点。因为小吃培训学校的师傅有将近20年做小吃的经验，所以学习小吃技术还是到小吃培训学校来好一些。