

# 中国老北京涮羊肉技术培训总部

产品名称	中国老北京涮羊肉技术培训总部
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

这里培训中国老北京涮羊肉技术 秘制配方全教

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：

：在新北市火车站广场乘坐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。

：凡在新北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。

：凡在新北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。

老北京涮羊肉，正宗的老北京火锅风味，传承老北京涮羊肉的特点，采用铜锅炭火，老北京铜锅涮羊肉的特点，采用铜锅炭火，经营一家铜锅涮羊肉店面肯定可以火爆。想学习正宗铜锅涮羊肉技术找名食园，正宗的口味，精致的各种料碗。名食园培训老北京铜鼓涮羊肉火锅优势有：

鲜香味美:火锅中的汤卤处于滚沸状态,食者边烫边食,热与味结合,一热当之鲜;加之汤卤调制十分讲究,产生十分诱人的鲜香味;因为这道佳肴吃法简便、味道鲜美,所以深受欢迎。涮牛肚火锅培训、滋补鸭火锅培训、筋头巴脑火锅培训、毛肚火锅培训等,味道独特.

名食园传承老北京涮羊肉的特点,采用铜锅炭火,清汤锅底完美的表现了羊肉的鲜美,吃起来羊肉鲜嫩无比。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,口口留香,让您过足嘴瘾,大铜火锅是您朋友小聚,宴请宾客的。清汤锅底完美的表现了羊肉的鲜美,吃起来羊肉鲜嫩无比。口味特色化:在品种和风味上实行了多样化,可以满足不同食客的需求;再加上几十种不同的味碟的调配,其适应性更加广泛,适合大众化之口味。铜锅涮羊肉火锅采用传授木炭铜锅为基础,精选新鲜健康食材,丰盛配菜,实在的价位,醇香味美,口口留香,让您过足嘴瘾。