

老北京涮羊肉技术培训基地

产品名称	老北京涮羊肉技术培训基地
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

这里教中国老北京涮羊肉技术 秘制配方全教

名食园老北京涮羊肉，老北京火锅风味，羊肉讲究肉质细且无膻味，鲜嫩无比，食材新鲜;经济实惠，涮羊肉制作简单，清汤锅底保证了羊肉的鲜美，吃起来是羊肉较鲜嫩的味道，口感很棒。铜锅涮羊肉制作简单,清汤锅底较大限度的保证了羊肉的鲜美，吃起来是羊肉较鲜嫩的味道，口感很棒。铜锅涮羊肉，又称“羊肉火锅”，流行于北京天津的市民美食，提起“涮羊肉”，几乎尽人皆知。老北京铜锅涮羊肉操作简单，清汤锅底完美的表现了羊肉的鲜美，吃起来羊肉是较鲜嫩的味道，口感很棒。菜品的摆放,烫食的艺术都十分的讲究有道理。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。

正宗技术学到手，开店不用愁!用料更广泛:以传统的到今天的飞禽、走兽、山珍、海味等原料的增加，凡是能吃的食物都可以在火锅中煮或烫食。制作精细:从调味的选用必须是上乘外，汤料的熬制，原料的加工，味碟的配备。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。

中国名食园餐饮培训学校传授百余种中华名小吃及多种中国名菜，口味独特，适合各地经营。即可固定开店，也可流动经营，投资小，见效快，赚钱稳，几年来，全国各地前来参加培训、学习的络绎不绝。在名食园学习回去成功开店经营的全国各地学员比比皆是，我们名食园传授的特色风味小吃有百余种，所传授的各项名吃都有我们自己的独到之处。这里是您创业发展、开小吃店、厨艺升级提高、以及到国外弘扬中国食文化，创业致富的明智之选；是返乡农民工、下岗职工、无业青年、应届毕业生创业、就业致富的好门路。