

正规北京羊蝎子火锅技术培训学校

产品名称	正规北京羊蝎子火锅技术培训学校
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

这里教中国北京羊蝎子火锅 秘制配方全教

羊蝎子火锅主要原料羊脊梁，形状酷似蝎子，俗称羊蝎子。以其为主料炖制的羊蝎子火锅在我国已有上千年的历史。羊蝎子一度为宫廷御用，现在是眼下中华美食之一。本产品精选数十种纯天然原料，经过提纯、去渣、超浓缩等标准化的现代化技术精心配制，使炖制的羊蝎子口感香嫩、不油腻、不上火、不口涩、不干辣、没有膻气味。同时炖制的原汤味道鲜美，利用此汤涮羊肉片、肥牛、百叶、鱼丸、豆腐、各种蔬菜等等都可以保持原汁原味。同时炖制的原汤味道鲜美，利用此汤涮羊肉片、肥牛、百叶、鱼丸、豆腐、各种蔬菜等等都可以保持原汁原味。保证无变色、汤不浑、有营养。用标准化羊蝎子火锅配料炖制羊蝎子，骨髓一吸即出，原汁原味回味无穷。

俗话说：“吃猪不如吃牛，吃牛不如吃羊。”而羊蝎子又是羊中精品----其肉香嫩而不腻，其骨多髓而不滑，其汤浓香而不膻。喜食肉者，解馋而体不长胖，营养而脂未增高。所以说，身体肥胖者，血压、血脂高者宜食羊蝎子以代猪牛。而且，据称“更具有滋阴清热、养肝明目、补钙益气之效。”从营养角度看，羊蝎子具有滋阴清热，养肝明目，补钙益气，强身壮体之功效。如果你想自己经营一家羊蝎子火锅店，羊蝎子就是羊大梁，因其形状酷似蝎子，故而俗称羊蝎子。而羊蝎子火锅的主料就是羊蝎子羊肉的特性为味甘性温入脾肾经，具有补虚劳形衰祛寒冷益肾气、开胃健力、通乱治带、助元阳、生精血等辅助功效，其中祛寒冷、助元阳可立见功效。羊蝎子有补钙”的美誉。

我们中国名食园餐饮培训学校始终本着“创业帮扶、互利共赢”的理念，始终以“中国特色美食小吃培训领跑品牌”为本部的发展目标，通过实实在在的培训和认真负责的态度，赢得了学员以及社会各界的一致认可及好评。

在这个竞争力如此强大的社会当中，一个好的项目一个能赚钱的项目总是受到越来越多人的追捧。中国名食园餐饮培训学校，提供专业正宗的技术，经营餐饮做生意味道才是成功的根源。名食园餐饮培训拥有多年实战教学的经验，丰富的教学项目，是投资创业于餐饮行业的创业者正确的选择学习技术正想之地。无论是失业、待业者，还是没有经验、没有人脉、没有学历的人，只要你有创业的打算，只要你想

要致富，而且能吃苦，够勤奋，那么名食园就可以帮助您成功，为您的成功提供一切有利条件!名食园餐饮培训学校帮你创业做老板。