

清真垛子羊肉培训专业培训牛肉秘制配方

产品名称	清真垛子羊肉培训专业培训牛肉秘制配方
公司名称	新乡市平原餐饮文化培训中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	新乡市解放大道149号
联系电话	0373-5827788 13683735066

产品详情

河南垛子羊肉培训 垛子牛肉培训 清真垛子羊肉做法 清真垛子牛肉秘制配方 哪里能学习垛子肉技术？

羊肉是大家普遍喜欢的食品，特别是回民，更以牛肉、羊肉为主食。羊肉有很多种吃法：蒸、烤、炖、炒等，但有一种吃法最为“神秘”，即是把整羊煮烂了，然后挤压，码成一垛，吃时用刀削成薄薄的片，夹在烧饼里，吃到嘴里香而不腻，而且气形两补，这种羊肉就叫垛子羊肉。

垛子牛肉又名小车牛肉，因为卖这种肉的商贩都是用一辆小独轮车载着一张切肉案板，案板上放着如水桶一样形状的牛肉，因此得名小车牛肉。小车牛肉，历史悠久，久享盛名，誉满太行交界处的山西、河南、陕西、河北。之所以醇香可口，绵软鲜嫩，是和它特殊的工艺分不开的。

新乡市神州飘香小吃培训学校长期招收学员传授皮冻技术培训 皮渣培训 垛子牛肉培训 垛子羊肉培训等多种技术，欢迎新老学员考察学习。专业的技术，专业的品质，用质量口味赢得您的信赖!

河南新乡神州飘香小吃培训中心

地址：河南省新乡市解放路与五一路交叉口。

乘车路线：新乡市火车站坐3路，188路，186路公交车到冷库站下车即到。公司有商务专车接送
请拨打联系电话13683735066

联系人: 畅经理 . 微信号：a13683735066 qq1：135112051 ，qq2：1311980916

联系电话：0373-5827788，13683735066，15937355688