

牛杂火锅培训,牛杂火锅汤底制作配方

产品名称	牛杂火锅培训,牛杂火锅汤底制作配方
公司名称	深圳市诚信餐饮管理有限公司
价格	2800.00/个
规格参数	培训内容:牛杂火锅 培训方式:一对一 培训效果:包教包会
公司地址	深圳市宝安区沙井街道衙边学子围工业区8栋二楼南面
联系电话	020-29810570 13428866233

产品详情

牛杂火锅培训,牛杂火锅汤底制作配方,林经理 134-2886-6233,牛杂的做法很简单,它的主要原料就是牛肉、牛肚、大肠、牛肺、牛心、牛百叶、牛肺等等。再加以适量的八角、草果、橙皮、桂皮、干辣椒、孜然粒、花椒面各5克、萝卜两斤,精盐、老抽、白糖、白酒、味精适量。想要有美味口感,就取决于广州广品独门牛杂汤料了。

在铁锅里放入新鲜牛腿骨、牛排及牛肉,经12小时慢火细炖后形成的高汤,高汤中再放入牛肚、牛舌、牛肝、牛百叶、牛心,加入中药材、花椒、八角等五味调料,最终形成了鲜美的“牛杂”。由于“牛杂”是鲜美无油腻,且蛋白质较高的绿色食品,所以深受顾客的青睐。

牛杂火锅制作精细,色泽美观,质嫩味鲜,麻辣浓香,非常适口。品牌创造价值,卓越品质,细节决定成败,执行决定战略,广州广品餐饮专业牛杂火锅培训,美味可口的牛杂火锅培训,正宗专业的牛杂火锅培训,广州首家牛杂火锅培训机构,雄厚的牛杂火锅培训师资力量,全程以实际操作为主,为让学员易学易掌握,我培训中心实行一对一的手把手教学,包教包会,学会为止!要想学到正宗的牛杂火锅做法及技术配方就要到广品餐饮牛杂火锅培训中心!

广州广品餐饮专业牛杂火锅培训:

1.牛杂火锅培训学习,学费2800元,包含技术转让、教学材料、食宿、技术升级、增值服务等全部费用。

2.牛杂火锅加盟项目,广品牛杂火锅加盟店,费用9600元 学习牛杂火锅技术配方,选址指导、经营管理培训、店员的服务培训、店面设计装修方案、招牌设计指导、指导菜单设计、店面工具采购指导、服装4套、授权牌一份、促销宣传方案指导、开业上门指导服务等。