

烧烤培训班 烤羊腿技术 烤羊排技术 疯狂烤翅技术

产品名称	烧烤培训班 烤羊腿技术 烤羊排技术 疯狂烤翅技术
公司名称	济南食味天餐饮管理有限公司
价格	1.00/个
规格参数	公司名称:济南食味天餐饮管理有限公司 培训项目:早餐类技术培训；快餐类技术培训； 烧烤涮类技术培训；特色小吃技术培训 公司地址:山东省济南市槐荫区张庄路东方大酒店向北50米
公司地址	山东省济南市槐荫区匡山办事处老屯庄598号
联系电话	18560227752

产品详情

羊肉的营养成分非常丰富，其组成极接近于人体，并易被消化吸收利用。检测分析羊肉中氨基酸含量丰富、种类齐全，系人体所必需的完全蛋白质来源之一。羊肉中还含有多种矿物质元素和维生素，它的营养保健功能受到众多消费者的青睐。《本草纲目》曾将羊肉与人参相提并论，美其名曰为“小人参”。

据测定，羊肉可食率达77%，羊肉的粗蛋白含量为12.8%，粗脂肪含量为13%，水分50.7%，灰分0.6%，每百克羊肉产热量173—367千卡。每百克蛋白质所含氨基酸为（单位：g）赖氨酸8.7，精氨酸7.6，组氨酸2.4，色氨酸1.4，亮氨酸8.0，异亮氨酸6.0，苯丙氨酸4.5，苏氨酸5.3，蛋氨酸8.0，缬氨酸5.0，丝氨酸6.3，胱氨酸1.0，酪氨酸4.9。蛋白质中所含主要氨基酸的数量和种类，符合人体营养的需要。特别是羊肉中的氨基酸，精氨酸，组氨酸含量都高于牛肉，猪肉，鸡肉。羊肉中的胆固醇含量较低，每百克羊肉脂肪中仅含胆固醇29mg，而牛肉为75mg，猪肉为74.5—126mg。羊肉系列制品以其低脂肪，低胆固醇，低热，高蛋白的“三低一高”的特点越来越受到消费者的重视。

食味天小吃培训公司拥有6年的实操培训经验，已成功培训学员10万余名，公司自创办以来，一直深受广大中小投资者的点赞，给学员以最低投资获得最大的回报，是食味天小吃一贯的作风；千元即可实现创业做老板的梦想！给更多的失业人员、残疾人员、打工族、下岗职工、低收入者、和应该毕业生等提供一个施展抱负的为想小本创业的人士打造一个全新的创业平台！

同时愿我们的精诚合作，共同把小餐饮做好、做强、做大、携手共进、共创辉煌!

食味天小吃培训优势，宽敞明亮，环境舒适，每个项目都有单独的培训操作室，同时还有实操与理论同步教学，使每个学员都能成功就业。

小吃培训：食味天小吃拥有一个顶尖的团队，公司以"创造一流品牌、培养一流人才"为发展目标，坚持"同心同德创大业，一心一意求发展"的理念，秉着"为企业创造利润；为员工谋求福利；为学员创造财富；为社会贡献价值"的信念，在成功的大道上昂首阔步！

食味天小吃郑重承诺：随到随学，包教包会，包材料，包食宿，学会为止。所有学员一对一的，手把手的实操培训，前期师傅做，学员看，后期学员做，师傅指点，反复练习，学会为止！真正做到不一样的培训，不一样的收获！