

瓦罐汤学 正宗江西瓦罐煨汤培训

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 瓦罐汤学 正宗江西瓦罐煨汤培训 |
| 公司名称 | 长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校 |
| 联系电话 | 13135218825 13135218825 |

产品详情

哪里有瓦罐汤学 正宗江西瓦罐煨汤培训 “瓦缸煨汤”是流行于南方民间的一种风味菜肴。它采用一种制特的大瓦缸，其缸底可以烧火，缸内置有铁架，厨师将装有汤的小瓦罐一层层地码入缸内的铁架上，然后点燃木炭，借用木炭火产生的高温将瓦罐内的汤煨熟。演译成倍具民间传统特色又合乎现代人口味的美食。瓦罐之妙处在于土质陶器，秉阴阳之性含五行之功效，久煨之下原料鲜味及营养成分充分溶解于汤中，其味鲜香淳浓，食后令人久而难忘。

长沙湖南红星鹏飞小吃餐饮培训学校

更多项目咨询了解：13135218825（微信号）

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训网址 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃培训网址 <http://www.ssxcm.com/>

特色小吃培训网址 <http://www.slf58.com>

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！

瓦罐煨汤1、瓦罐肉饼汤：鸡蛋肉饼汤、香菇肉饼汤、皮蛋肉饼汤、墨鱼肉饼汤、桂圆肉饼汤、雪梨肉饼汤、鹌鹑蛋肉饼汤；2、瓦罐排骨汤：莲藕排骨汤、墨鱼排骨汤、海带排骨汤、香菇排骨汤、茶树菇排骨汤、芋头排骨汤、花生排骨汤、玉米排骨汤、山药排骨汤、冬瓜排骨汤、豆腐排骨汤、草菇排骨汤、猴头菇排骨汤、苦瓜黄豆排骨汤；3、瓦罐鸡汤系列：天麻乌鸡汤、海带鸡汤、人参鸡汤、鸡腿汤、萝卜鸡汤、鸡杂汤、香菇鸡汤、牛膝眉豆凤爪汤、冬菇鸡脚汤、西洋参乌鸡汤；4、瓦罐鸭汤系列：茶树菇老鸭汤、香菇鸭块汤、海带鸭块汤、墨鱼鸭块汤、鸭腿汤、鸭杂汤、灵芝金针老鸭汤；5、瓦罐猪杂汤系列：黄豆猪手汤、红枣莲子猪肚汤、杜仲猪腰汤、莲子猪心汤、莲子猪肺汤；6、瓦罐滋补汤系列：天麻川芎乳鸽汤、淮杞鹌鹑汤、巴戟海龙瘦肉汤、杜仲牛鞭汤、白果杏仁猪脑汤、首乌莲须鸡蛋汤、杏仁桂圆鹌鹑汤、淮杞甲鱼汤、杏仁川贝甲鱼汤、淮山芡实老鸽汤、胡椒猪肚汤；7、煨甜汤：冰糖雪梨汤、银耳莲子汤、红豆花生汤、冰糖绿豆汤、川贝豆腐汤；瓦罐蒸菜豉汁蒸排骨、香菇蒸滑鸡、芙蓉三宝蛋、腊肉蒸烧白、排骨蒸豆角、芽菜蒸烧肉、蒜子蒸鳝段、双椒蒸鱼头、粉蒸肉、蒸香肠等精美小菜盐水花生、平壤辣白菜、香辣土豆丝、泡椒海带丝、夫妻肺片、水晶凤爪、红油百叶等蒸饭原盅蒸饭 荷香笼仔饭

瓦罐套餐 12元套餐：一瓦罐、一饭、一小菜 16元套餐：一瓦罐、一饭、一蒸菜 20元套餐：一瓦罐、一饭、一蒸菜、一小菜 26元双人套餐：两瓦罐、两饭、一蒸菜、两小菜