

江西瓦罐汤做法正规培训学校

产品名称	江西瓦罐汤做法正规培训学校
公司名称	南昌早哈哈餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先小吃培训 项目:瓦罐汤培训 地址:南昌赣州
公司地址	江西省南昌市西湖区二七南路184号（第2-3层） 201室（注册地址）
联系电话	13728226457

产品详情

江西人的日常饮食上炒粉加一罐瓦罐汤就是标配，类似于韩剧中的炸鸡配啤酒，深得本地人的喜爱。

滚烫的热汤涌进喉咙里，唤醒了身体里的每一个细胞。汤是最接地气的，却又代表着充实而又富足的生活，各种食材的鲜香都被瓦罐锁住，直到入口那一刻才释放。汤是有轨迹的，每到一处，就解开一个皱着眉头的细胞，昨日的烦恼就随着这奔涌的一口热汤冲刷殆尽。喝过一碗瓦罐汤后，南昌城才真正醒过来，南昌人才算是真正开始了一天。

瓦罐汤是属于一种单一模式的餐饮项目，其类型就只有瓦罐汤配饭菜，并且饭菜都是原先准备好的大锅菜，方便快捷，特别受欢迎的一种快餐类型。

【食为先瓦罐汤有何优势】

- 独特口味：**是将食材加水定量，低温煨制，其间不再加水，不开盖，不加复杂的调料，确保原汁原味，将体积较大食材煨制成软烂的程序，通过多种食材的鲜味相互交融，将食物精华浓缩在汤汁里，成为一罐味道鲜美的好汤。
- 营养价值：**瓦罐汤已在民间广泛传播，同时因为其不伤食材营养结构，已是营养汤膳的佳煨制方式，在汤中配以多种食材和名贵药材，真正做到了营养复合和膳食功效，是补充营养、强体补虚、益智提神、养生汤。
- 食为先瓦罐煨汤技术，**不仅继承了瓦罐煨汤的发源地南昌绳金塔下的秘制技术，还结合了南北各地的

特色菜肴，如广式糖水、蒸菜、特色川菜湘菜、精美凉菜泡菜、蒸饭等，使产品更加丰富，套餐更加怡人，经营者有更多的利润点！

江西南昌，赣州有兴趣学做瓦罐汤的朋友可以去食为先看看，在食为先能学习到瓦罐汤制作的全部过程步骤，由专业师傅手把手教学，自己亲自动手实操，学会为止！自己实操学习，反复练习，真正能掌握到瓦罐汤的全部技术做法！