

卤味熟食加盟技术培训 熟食加盟技术培训 香巴香

产品名称	卤味熟食加盟技术培训 熟食加盟技术培训 香巴香
公司名称	山东香巴香企业管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市泰山区徐家楼街道办事处宅子村
联系电话	15853873377 15853873377

产品详情

熟食加盟技术培训

香巴香猪蹄

选用带筋前蹄，经二十余种中草药配伍，十道加工工序卤制而成。口感香脆，肥而不腻，营养价值丰富，不亚于熊掌。

据食品营养专家分析：猪蹄含丰富的蛋白质、碳水化合物，维生素A、B、C及钙磷铁，尤其是猪蹄中的蛋白质水解后能产生胱氨酸、精氨酸等11种氨基酸，氨基酸之含量均与熊掌不相上下，不含胆固醇，另外含有丰富的胶原蛋白，熟食加盟技术培训，能防止皮肤干涩起皱延缓机体衰老，具有美容养颜的功效。

熟食加盟技术培训

在大街小巷想必大家都能看到各式各样的特色小吃店，其中熟食由于直接可以食用，成为现今极受人们喜爱的一类美食。熟食是我们生活非常常见的美食，也是不可或缺的美食。民以食为天，吃是人们永远绕不开的话题，熟食加盟技术培训电话，从古至今人们对吃的追求从未止步，熟食加盟技术培训费用，餐饮行业也因此经久不衰，食物是人们的生存之根本，因此餐饮行业有长期稳定的客源，中国人对吃十分考究，不同食材用不同的烹饪方法可制作出两种口味截然不同的美食，卤作为一种美食制作方法，很多食客都非常喜欢卤制的食物，因此卤味熟食店的生意也是十分火爆，不少投资者也想要开一家卤味熟食店。

做泰安人喜欢的美食、传承发扬中华卤制食品工艺，是何总的初心与使命。为了保证产品的安全性，让消费者吃着放心，何总首先建立了自己的生产基地，完全采用严谨、科学、卫生的生产管理

体系，卤味熟食加盟技术培训，亲自严把原材料采购关，从源头杜绝不合格的原材料进入车间，何总对品质的要求非常严谨和执着，比如泰山香鸡，原料选用散养的土鸡，而且必须是500天以上的，卤水老汤配方讲究，几十味中草药配伍，注重食材原汁原味，香味自然纯正，每一道产品均按照国家标准检验出厂，确保食品品质安全好吃。

卤味熟食加盟技术培训-熟食加盟技术培训-香巴香(查看)由山东香巴香企业管理有限公司提供。山东香巴香企业管理有限公司（www.xiangbaxiang.cn）是从事“泰山香鸡,特色风味鸡爪,漫吃卤拼,香巴香鸡翅,牛筋,”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：方经理。