

青岛正宗驴肉火烧培训，学习驴肉火烧多少钱

产品名称	青岛正宗驴肉火烧培训，学习驴肉火烧多少钱
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

驴肉的营养价值：驴肉不仅肉质细腻其营养也极为丰富，每50克驴肉含蛋白质13克，其蛋白质含量比牛肉猪肉都高，而脂肪的含量很低，是典型的高蛋白、低脂肪食品。驴肉还含有碳水化合物、钙、磷、铁及人体所需的多种氨基酸。据本草纲目记载，驴肉性温，具有补气养血、利肺作用，尤其是对止烦、安神清脑有独到效果，《四川中药志》、《吉林中草药》等药典口条、蹄筋、骨髓均口味清香、可健脾胃、补肝肾、固精填髓、补血益气，护肤养颜。木瓜丰胸、木耳减肥、驴肉养颜这三种食品是成就美女的三件宝，由驴肉、木瓜、木耳精心煮制的越喝越靓汤具有补血益气，护肤养颜的功效，较适合于女士美容养颜。是广大女性朋友们竞相追逐的较爱。

驴肉火烧一定要趁热吃，因为要想驴肉火烧香里面必须加点肥的，只有热火烧才能把肥肉烤化，让香味渗透到肉里、火烧上。趁热把酥脆的火烧咬到嘴里，里边渗出的是鲜美的驴肉香气。放到嘴里咀嚼，驴肉的鲜嫩、火烧的香脆。人间美味也就不过于此了。

青岛膳学派投资优势

——驴肉火烧合作项目在产品方面具有自己的核心优势，让您轻松创业，胜券在握!对投资者来说，该项目具有投资小、风险低、易管理、回报高、利润空间大等许多优点，而且经营成功率高。

品牌优势

——驴肉火烧在全国具有一定的品牌知名度，在市场中经营的河间驴肉火烧合作店都能看到一派欣欣向荣的景象，在众多的餐饮业中独树一帜，具有很强的市场感召力。

工艺优势

——驴肉火烧独特的制作工艺，有效地节约经营成本，提高市场竞争力。

营销优势

——驴肉火烧具有不同口味满足不同消费者的突出优势,自然消费群体众多。公司总部拥有专业的市场部、研发部、培训部等一系列完善的售后保姆式服务队伍，确保您合作成功。

驴肉火烧合作项目秉承“以人为本，诚信经营、追求卓越”的价值观，为社会提供更多创业机会。