

济南驴肉火烧培训中心，易懂易会

产品名称	济南驴肉火烧培训中心，易懂易会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

济南驴肉火烧培训中心，易懂易会016

学驴肉火烧，一个人就可以经营 可以摆摊 也可以开店 都是可以的
四季经营没有淡旺季，其优势显而易见，简单，方便，省时又省事，大众化，经营更灵活，流动性强，无需什么经验，不需要太多的资金，风险性极低，经营可大，可小，非常适合1-2个人独立创业;在学习驴肉火烧期间;我们技术是毫无保留的全部告诉您配方配料精确到克
您将来学习会以后任何配料都不需要再我们这买的
这些配料不管你什么地方经营开店；这些配料在当地都是可以买到的；

膳学派驴肉火烧小吃项目全套制作技术直接转让，从原材料进货到成品制作配比、工艺，无任何保留之处。配方配料毫不保留，学会直接掌握配方，全部是现场操作，亲自动手练习，由您亲自动手操作，包教包会。无需任何高昂的所谓的“加盟费”，也无须什么“保证金”，让您完完全全当自己的老板。为使您放心，我们实行先当面制作品尝后满意再学习。随到随学，学习时间不限，一般2-5天时间即可完全学会；

膳学派驴肉火烧肉质红嫩，口感劲道，既没有猪肉的肥腻，也没有羊肉的膻味，而且比牛肉更能让人感觉到细嫩、美味的滋味。驴肉中氨基酸构成十分全面，其中8种人体必需氨基酸和10种非必需氨基酸的含量都十分丰富。另外，驴肉的不饱和脂肪酸含量，尤其是生物价值特高的亚油酸、亚麻酸的含量都远远高于猪肉、牛肉。驴肉具有“两高两低”的特点：高蛋白，低脂肪；高氨基酸，低胆固醇。对动脉硬化、冠心病、高血压有着良好的保健作用。膳学派驴肉火烧口味多，男女老少皆适宜。膳学派驴肉火烧加盟，无需经验，投资不高，经营模式多样化，是中小投资好项目。

红火文驴骨是好下饭的菜。选用驴肋骨，用马蹄、蒜茸、腐竹、姜等火文成，汁液浓郁，肉感结实，先煮熟再用材料火文十几分钟。特别是腐竹，里面渗透了驴骨的香味，十分好吃。驴肠直接和西芹、大蒜、荷兰豆等炒，加入香喷喷的XO酱炒，每条驴肠都软而不韧。一般人均可食用，身体瘦弱者尤宜。河南膳学派驴肉火烧项目，系列产品不但味美价廉，而且营养丰富。它还具有美容、健脑、补肾的良好功效呢！怪不得民间有一种说法：“天上龙肉，地下驴肉”！你可别小看了这小小的驴肉火烧，它还登过大

雅之堂呢！那就是在第41届上海世博会上和长信宫灯一起进行了展示，受到了中外游客的一致点赞，外国友人吃了以后还直喊“ok”呢！

驴肉的营养价值很高，它的氨基酸构成十分全面，驴肉的不饱和脂肪酸含量，尤其是生物价值特高的亚油酸、亚麻酸的含量都远远高于猪肉、牛肉。驴肉是一种高蛋白、低脂肪、低胆固醇肉类，具有良好的保健作用，能为人们提供良好的营养补充。

膳学派小吃培训一对一全身心培养把所有关键技术和做法配方教会学员，从采购到制作、开店，任何一项和经营有关的内容丝毫不保留教给学员，已经培养出多位学员走上开店运营！全流程跟踪辅助提升！膳学派小吃培训学校，专心做小吃技术，做餐饮技术，有着上千平方的教学区，有着各个教学老师，他们来自各大酒店，有着丰富的实战实践经验来学校学习，学校也要考虑学校的口碑，学校为了更好的生存，想让大家学真本事，将来靠口碑相传给学校带来更好的生源，专业学校会毫不保留，并且真心实意的教大家真技术，请放心的来学校学习！欢迎每一位有意向的朋友前来我们学校实地观看了解，我们坚持不卑不亢，互相尊重的原则对待每一位来访者，从来不会用任何方式来劝说、诱导前来观看了解的朋友。我们欢迎每一位，但绝不勉强任何人，如果经过了解之后，觉得信任食天下，而选择我们学习，我们很感谢，如果您对我们了解不够，选择了别的餐饮培训公司学习，我们也一样祝你：学习圆满，创业成功！