

## 烧烤培训的价格 义乌烧烤培训 凌翔餐饮培训口碑好

产品名称	烧烤培训的价格 义乌烧烤培训 凌翔餐饮培训口碑好
公司名称	义乌市凌翔餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省义乌市福田街道银海二区20栋5单元1楼（ 自主申报）（注册地址）
联系电话	15088248225

## 产品详情

【义乌烤牛肉】【义乌烤牛肉加盟】【烤牛肉店加盟】愿更多的商家前来代理加盟。包教包会，学会为止，包吃包住。

为您分享：

烤牛肉所含营养素热量 (298.11千卡) · 维生素B6 (0.01毫克) · 蛋白质 (52.73克) · 脂肪 (5.89克) · 泛酸 (0.04毫克) · 碳水化合物 (6.91克) · 叶酸 (11.60微克) · 膳食纤维 (0.41克) · 胆固醇 (145.00毫克) · 维生素A (54.60微克) · 维生素K (0.70微克) · 胡萝卜素 (238.00微克) · 硫胺素 (0.20毫克) · 核黄素 (0.40毫克) · 尼克酸 (16.71毫克) · 维生素C (11.30毫克) · 维生素E (1.06毫克) · 钙 (65.67毫克) · 磷 (487.73毫克) · 钾 (856.07毫克) · 钠 (1576.86毫克) · 碘 (26.00微克) · 镁 (96.25毫克) · 铁 (9.55毫克) · 锌 (9.73毫克) · 硒 (27.29微克) · 铜 (0.47毫克) · 锰 (0.45毫克)

【义乌烤牛肉】【义乌烤牛肉加盟】【烤牛肉店加盟】愿更多的商家前来代理加盟。

包教包会，学会为止，包吃包住。

小铁锅烤牛肉的做法：

材料：牛肋条 一条,各式蔬菜 适量做法1、牛肋条买回来后洗净压干水份（如果觉得干净也不一定要再洗）然后在牛肋条上斜切上数刀的纹路，再90度转向也切上数刀纹路

2、用一点橄榄油煎牛肉，同时也把不意熟的蔬菜下锅一起煎

3、牛肉都双面上色后再把其他意熟的蔬菜一起下锅，然后就放入小烤箱去烤个5分钟就完成拉^^烤完后，把蔬菜往锅边拨，然后烤牛肉拿出来切块在盛装回铁锅并洒上一点黑胡椒和玫瑰盐就好了就好啰！

**【义乌烤牛肉】【义乌烤牛肉加盟】【烤牛肉店加盟】**愿更多的商家前来代理加盟。包教包会，学会为止，包吃包住。

为您分享：

烤牛肉是一种美食，主要材料有牛肉，辅料有生姜末、大葱末、大蒜泥、白糖、黑胡椒面、焙好芝麻面、蘑菇、青椒、洋葱、红萝卜等。烤牛肉香味浓郁，咸甜适口，烤香浓郁，风味独特，营养丰富。烧烤培训【特点】

味道鲜香，牛肉软嫩，焦香扑鼻。烤肉，烤牛肉是由脉炙，血下迈炙而转变过来的。炙是指串