

烧烤技术培训班 义乌烧烤培训 凌翔餐饮培训口碑好

产品名称	烧烤技术培训班 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：

香菜：香菜中含有许多挥发油，其特殊的香气就是挥发油散发出来的。它能祛除肉类的腥膻味，因此一些菜肴中加些香菜，即能起到祛腥膻、增味道的独特功效。香菜提取液具有显著的发汗清热透疹的功能，其特殊香味能刺激汗腺分泌，促使机体发汗，透疹。另具和胃调中的功效，是因香菜辛香升散，能促进胃肠蠕动，具有开胃醒脾的作用。

【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。

洋葱蕃茄炭烤牛肉：

材料：沙朗牛排6份，中型洋葱6颗，罗马蕃茄6颗，菠菜200g，乳酪240g，海盐适量，黑胡椒粗粉适量，橄榄油100ml，油醋60ml，新鲜香料适量做法1.预热烤箱到180° C，将洋葱放入烤盘，淋上橄榄油，烘烤30分钟至焦黄熟透，备用。

2.作法1在剩下10~15分钟的时候，请取出烤盘将蕃茄放入，与洋葱一起烘烤，备用。

3.将菠菜余烫后放入冰水略泡，使其爽脆后沥干备用。

4.热油锅，将牛肉以海盐、黑胡椒粉调味后，依个人喜好熟度煎熟(或用烤架烤熟，每一面约3~5分钟)，熄火静置7~8分钟备用。

5.将等量烤洋葱与蕃茄放置于6个盘子中，撒上软乳酪丁及汆烫之菠菜，再将牛排切片排放在菠菜上，以少许橄榄油与油醋淋饰，撒上新鲜香料即可。温吃或冷吃各具风味。

【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。

凌翔餐饮培训中心为您分享：

牛肉含维生素B12维生素B12对细胞的产生至关重要，红细胞的作用是：将氧带给肌肉组织。维生素B12，能促进支链氨基酸的新陈代谢，供给身体进行高强度训练所需的能量。

牛肉的食用多样化连续几周甚至几个月日复一日地食用，显得令人生厌。牛肉不同，后腿肉、侧腹肉、上腰肉和细肉片在滋味和口感上都有不同，单调乏味的鸡肉的确不可相提并论。