

学排骨米饭要在什么地方培训

产品名称	学排骨米饭要在什么地方培训
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

大骨头烧经过较后一道老汤烧制的过程，沾满了浓稠的汤汁，香浓中透着微甜，使得肉更加香。排骨米饭烧吸引人的不仅是蜜汁肉味的浓郁口感，其中还有蕴含着经营者朴实积极的生活态度，即使众多美食的入侵，膳学派还在坚持着历史的传承。排骨米饭火锅口味独特且味道醇厚而深受广大消费者的欢迎，成为各年龄段的吃货们满足口舌之欲的好选择。膳学派餐饮技术培训学校以口味求发展，以新鲜求生存，努力建设以熟食行业自律规范为主，行政监管指导为辅的食品安全管理体系。倡导一种科学健康，均衡营养的饮食习惯、生活方式。始终坚持用户至上，用心服务于客户，坚持用自己的服务去打动客户。

排骨米饭是以中华传统烹饪方法精选各种绿色原料后用特殊煮制工艺配以各种天然香料、精心构制成的一种特色快餐美食。排骨米饭培训。经过多年的演变，现在排骨米饭以突破原有形式，从原来的“地方小吃”朝着“城市快餐”方向发展。据权威机构统计，青岛排骨米饭于2003年走出青岛，据今天为止有近十年的历史，辐射范围概括了中国80%的城市。

排骨米饭咸淡适宜鲜美无比，排骨特点色泽红亮口味独特肉质酥烂香而不腻，保留了猪肉的特有鲜香味，做到了肉不脱骨，入口即掉的特点。排骨饭是我国传统的饮食之一，排骨饭根据百年的祖传配方，经过自己多年来的不断摸索研究反复实践精心制作而成，以选料精良，配料巧妙及严格的传统制作工艺为基础，终以其风味独特肉质酥烂香而不腻，使人百吃不厌。排骨全部选用优质大排，配以多种优质调料加工而成。以其肉质酥香，汤美味浓，营养健康等特点深受广大消费者喜爱。

排骨米饭口味众多，有原味、香辣、酱香、卤味、药膳等多种特色骨头锅底来满足不同口味的消费者，也得到了广大消费者的一致好评。迄今为止，膳学派通过大胆细致的创新和坚持不懈的努力，成就了现在浓郁纯正的排骨米饭、鲜嫩可口的骨边肉、口味独特的各种酱料，既尊重传统又勇于创新，在大骨头火锅餐饮中率先举起“滋补、健康、美味、时尚”的品牌大旗。虽然是小小的骨头，可是大骨头烧经过较后一道老汤烧制的过程，沾满了浓稠的汤汁，香浓中透着微甜，使得肉更加香。排骨米饭烧吸引人的不仅是蜜汁肉味的浓郁口感，其中还有蕴含着经营者朴实积极的生活态度，即使众多美食的入侵，膳学派还在坚持着历史的传承。