

# 青岛这里教正宗的淮南牛肉汤技术

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 青岛这里教正宗的淮南牛肉汤技术       |
| 公司名称 | 城阳区薛书桥快餐店             |
| 价格   | .00/个                 |
| 规格参数 |                       |
| 公司地址 | 阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米） |
| 联系电话 | 15863078762           |

## 产品详情

### 淮南牛肉汤技术这里教的正宗

淮南牛肉汤是苏豫皖一带家喻户晓的特色小吃，高汤源自清宫御膳秘方，融入“以食养身”的现代食补理念秘制而成。主辅料均取材当地特产，营养比较高、比较低的脂肪、汤味香鲜爽辣回味无穷，有春爽口、夏清热、秋去火、冬暖胃的养身功效。一碗热气腾腾的牛肉汤香醇鲜美、色彩丰富的看看就让人垂涎三尺。

膳学派淮南牛肉汤不仅美味还养生，到处都是排队品尝，膳学派淮南牛肉汤合作传承了古方，秘制酱料，让我们的牛肉汤更加的拥有独特的口味，让更多的人爱上我们这个品牌。膳学派淮南牛肉汤是国内率先以酱香型牛肉汤为主打的综合餐饮培训学校，开创性地将营养酱香型牛肉汤为特色营销项目，并开发出喝汤、吃牛肉汤、配炸串的全新就餐体验。

膳学派牛肉汤的特色及营养价值：淮南牛肉汤选料讲究，取制江淮一带的黄牛为原料，下锅和秘制料包同煮，还用自制的牛油，将炸制好淮椒（红干椒）做成红油。

牛肉汤故以汤为主，汤不醇则无味，然牛肉汤的烫制方法多样，都取用当地特产，淮芋粉、绿豆饼、豆腐皮（干章、百页）、汤圆子等为辅料。淮南牛肉汤，给人的感觉是：汤浓醇鲜，香辣适口，原料丰富，味足味厚，令人回味无穷，四季皆宜。