

临沂学习牛肉汤的培训学校 学的正宗口味好

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 临沂学习牛肉汤的培训学校 学的正宗口味好 |
| 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

这里叫正宗的牛肉汤技术 配方技术全教会

淮南牛肉汤是安徽省淮南市的一道特色小吃，属于徽菜系;该菜品是苏北豫鲁皖一带家喻户晓的名小吃。淮南牛肉汤具有鲜醇、清爽、浓香的特色;有咸汤、甜汤之分。咸的牛肉汤肉肥汤鲜，特别是加上葱段后，滋味更鲜。不黑汤，喝多不上火，噪不干，再配以粉丝和干丝;甜牛肉汤是指没加盐的牛肉汤，或者加少量盐的牛肉汤，其味清爽，滋味醇厚。

膳学派立足小吃培训行业，我们深知每一位创业者的资金都来之不易，我们更清楚每一位创业者迫切而谨慎的投资心情，成功与否取决于投资方向的正确和一颗全力以赴为事业打拼的心，但是裹足不前，畏首畏尾永远都没有成功的机会。您只需要很小的投资（几百元到几千元），即可得到我们专业的技术培训和完善的后续服务。，已有不少的人因选择膳学派餐饮培训总部小吃培训而实现个人梦想，并享有快乐、富裕的生活，我们期待着为您服务，并祝您早日成功。

淮南牛肉汤

牛肉汤培训内容

- 1、牛肉汤的系统讲述;
- 2、牛肉汤原料的选购;
- 3、牛肉汤食材的预加工;
- 4、牛肉汤加工的基本标准;
- 5、牛肉汤加工的工艺步骤;

6、牛肉汤经营定价原则;

7、培训调味品及原料的货源渠道;

8、经营选址与生意技巧,投资分析,经营管理。

淮南牛肉汤选料很是讲究，取制江淮一带的黄牛为原料，用牛骨头熬汤，还用自制的牛油，将炸制好淮椒（红干椒）做成红油。牛肉汤以汤为主，汤不醇则无味，配上当地特产，山芋粉丝、绿豆饼、豆腐皮或者千张等为辅料。给人的感觉是汤浓醇鲜，香辣适口，原料丰富，味道醇厚，令人回味无穷，淮南牛肉汤具有春爽口、夏清热、秋去火、冬暖胃的独到之处，四季皆宜。淮南牛肉汤的特点是：辛辣可口、清香爽口、不黑汤、不酸汤、不上火，加上中药的独特风味，让人喝后回味无穷。

膳学派牛肉汤市场前景优势：市场巨大、前景广阔、盈利稳定：14亿人的大市场、没有人群的细分、没人行业的区隔。在众多的快餐消费人群中，绝大多数人热衷于喝汤。”张署龙牛肉粉丝汤”风味独特，产品美味可口、营养丰富、老少皆宜，邯郸牛肉汤，符合大众消费趋势。上餐速度快、价格适合任何基层的消费者，牛肉汤小吃培训，人人消费的起，学淮南牛肉汤，市场空间大，客流量充足，发展潜力巨大。