

羊肉汤技术在临沂学习的地方 名师指导

产品名称	羊肉汤技术在临沂学习的地方 名师指导
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

羊肉汤技术培训 名师指导 包教包会

郑重承诺

- 1、不限时间教学！包教包会！学会为止！真正的教学！
- 2、终身免费技术升级和技术咨询，让您无后顾之忧。
- 3、两个人学习只收一个人费用,一次性收费，签订合同，吃住免费
- 4、培训中，专业讲解调味品，餐饮，及后厨设备。

项目有：美式炸鸡、羊肉汤、河南烩面、鸡蛋灌饼、老北京烧饼、肉夹馍、手抓饼、酱香饼、麻辣烫、酸辣粉、过桥米线、重庆小面、烧烤系列、安徽板面、铁板系列、陕西凉皮、早餐系列、脆皮煎饼、鸭、兰州拉面、羊蝎子、重庆火锅、巫山烤鱼、老北京火锅、铁锅柴鸡、固始鹅块、北京烤鸭、纸上烤鱼、火锅粉、手工粉、印度飞饼、老麻抄手、熟食系列、功夫馅饼、热干面、羊杂汤、胡辣汤、鸭血粉丝汤、轰炸大鱿鱼、淮南牛肉汤、鸡公煲、土豆粉、主食系列、黄焖鸡、麻辣香锅、铁锅焖面、麦多馅饼、烤鸡、凉面、凉拌菜、烤猪蹄、担担面、香河肉饼、砂锅系列

膳学派教学安排:

实际操作：1、专项老师现场教学操作，学员从旁学习和观摩；2、学员自己按照所学流程制作成品，老师从旁指导；3、学员自己独立完成成品制作，制作完成，有老师点评并给出指导和改进意见；4、后期学员自我思索，老师引导，熟透操作流程，形成自己的操作风格；

教学流程：1、专业老师的实战示范，讲解技术；2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的所有知识；3、各项目制作基本手法和各种调制以及火候把握；4、讲解原料采购

制法要点 熬汤时候，一定要保持滚沸状态，否则熬出的肉汤清淡不乳白

熬制时候，要加入适量的羊板油，并且熬烂熬化，汤汁会更加香浓 滋补做法

汤主料：羊骨500克党参10克红枣10克枸杞10克生姜1块 羊肉汤(5)

调料：料酒1/2大匙胡椒粉少许精盐2小匙白糖1/2小匙味精1小匙

制作过程：1、羊肉洗净剥成块，党参切段洗净，红枣、枸杞泡透，生姜洗净切片；

2、锅内加水，待水开时放入羊肉块，用中火煮去血水，捞起冲净待用；3、在汤碗内放入羊肉块、生姜片、党参段、红枣、枸杞、精盐、味精、白糖、胡椒粉、料酒，注入清水，放入蒸锅蒸2小时拿出即可。羊肉汤色泽光亮，呈乳白色；汤质优美，营养丰富；不膻不腥，味道鲜美。制作方法是：先将洗净的羊肉煮熟，肉、汤分放。食用时，将羊肉切成碎片，在锅内先放油、葱、蒜薹（或冬瓜片）等轻炒，然后放羊肉碎片，并加适量肉汤，煮沸即成。

麻辣做法 1.先把羊肉、羊骨架洗一下，羊杂做些处理，把羊肉、羊杂放一个锅内煮，可放些葱姜等，（不宜放大料，串味），等羊肉、羊杂煮熟，捞出切成片，备用。2.把羊骨架放锅里，加满清水，好了，开火，熬吧，熬一个小时候左右，把漂浮在上面的一些杂质舀出去，这时的汤就比较纯净了，放些葱姜，继续熬吧，什么时候熬的汤成乳白色，象牛奶一样就可以了。熬汤一定要舍得花时间。3.把切好的羊肉、羊杂放碗里，放些葱花、香菜，蒜黄之类的菜，放适量精盐，把熬好的羊汤趁热倒入碗里，好了，一碗色泽乳白，口味鲜香醇正的羊肉汤就做好了配上千层饼或火烧，味道真的好极了。如果喜