

天津实体店羊杂汤技术培训

产品名称	天津实体店羊杂汤技术培训
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

羊杂汤在我们的日常生活中是一种比较受欢迎的一种食物，那么，为什么有那么多人喜欢吃羊杂汤呢?其实，之所以有那么多人喜欢吃羊杂汤，因为，羊杂汤是一种既有营养又省时间所以才会受到那么多人的喜欢，那么，想要学习羊杂汤的快来看吧。

1.清洗干净.买来煮好的羊杂。

2.切片、切段，备用

3.半锅水做开，将羊杂入锅中，煮开后去除浮沫，可盖盖，中火煮15分钟左右，在这期间可做如下调料的工作

4.芝麻酱两大勺，入碗中

5.分几次加入凉开水，再加盐，将芝麻酱调成稀糊状，用勺子舀起，能顺畅流下来

6.大蒜拍扁、剁碎，提前氧化更增营养

7.干红辣椒用剪刀剪成小块，白芝麻同入碗中

8.锅中放油，待油有些冒烟时，关火

9.停30秒后，将热油倒入辣椒碗中，成为香香的辣椒芝麻油

10.香菜洗净、切寸段，大蒜末入碗中，放些清水调匀，所有的调料都准备好了

11.羊杂也煮好了，加入适量盐

12.将羊杂及汤入碗中，再依次加入辣椒油、蒜汁、芝麻酱、香菜就可以了。

教学技术培训授课优势：

操作简单：无需任何经验，标准化流程，师傅守护式教学，全套技术经验毫无保留传授。你轻松做生意!

培训详情

学习时间：自由安排时间、没有时间规定，直到学会为止

学习方式：师傅手把手教学，一对一培训，亲自动手操作

原料设备：在当地的菜市场、厨具店，均可购买所有原材料，配料，工具

售后服务：学会为止包教包会

适合人群：餐饮开店培训自有店铺餐饮创业自主创业

快餐店经营要形成一种有条不紊的状态，这样才能确保稳定发展，这些也和经营时间有直接的联系，而一般的经营时间都是八小时，而随着市场需求的不断扩大，很多的快餐加盟店开始二十小时经营模式了，如果是这样，经营者要进行合理的调整;合理的安排现有的人力，做好员工的排班工作，而且现在早餐，夜宵也是可以利用的时段!