

聊城的学习羊肉汤技术 实践学习

产品名称	聊城的学习羊肉汤技术 实践学习
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

羊肉汤技术培训学校 包教包会学会为止

特色羊肉汤小吃-膳学派早餐技术培训-羊肉汤--羊肉汤是一种具有油脂交融，达到了鲜而不膻，肥而不腻、回味清香的口感的美食小吃，创业好项目羊肉汤的做法，羊肉汤培训现在找工作不好找，找个好工作更是难，很多油志向的年轻人都选择了自己创业，现在小吃行业是非常好的投资方向。特色小吃经久不衰，只要您肯吃苦，不嫌累，您就可以轻松的积累您的原始资金。开个羊肉汤馆投资不大，利润丰厚，可以轻松积累你的

学全国小吃技术就到膳学派小吃培训基地。零基础培训，厨房小白就能学会。膳学派小吃培训学校欢迎全国学员前来报名学习。相信我们的技术、配方、教学环境会让您学的放心和安心。在创业路上因我们提供的方案充满信心和自信。羊肉汤，汤白味美，不腥不膻，香醇不腻，味道鲜美，受到大家的欢迎，单县羊肉汤为什么好吃，紧张是在熬制的时候加入多种大料秘制配方，故熬制的时候才有浓密的味道。

羊肉汤其投料考究，制作精细，调味丰富，汤汁乳白，并有补虚壮阳的效果，在国内享有盛誉。特别在冬季，有滋补、祛寒、健身养胃之功效!另外夏季吃热性羊肉，能可以助体内驱寒解毒，对提高人的身体素质及高温天抗病能力十分有益。单县羊肉汤因所用的主料不同，可分为天花汤、口条汤、肚头汤、眼窝汤、奶渣汤、马蜂窝汤、三孔桥汤等72种，味道各异。单县羊肉汤的汤汁乳白绝不是添加其他物质实现的。

羊肉汤主要将羊骨头一起投入大锅里熬汤，再将切成砣的新鲜羊肉与清洗干净的羊杂一起投入配上香辛料调和的汤锅中煮。煮熟后捞起来沥干，然后切成薄片放入滚开水里一氽，再倒入汤碗中，冲入滚烫雪白的羊汤水，撒上碧绿的葱花，一碗热气腾腾，香气四溢的羊肉汤就做好了

随着生活水平的提高，人们对于养生越来越重视，而中国大多将就一个药补不如食补，所以比较滋补的菜品，就备受追捧。羊肉较猪肉的肉质要细嫩，较猪肉和牛肉的脂肪、胆固醇含量少。李时珍在《本草纲目》中说：“羊肉能暖中补虚，补中益气，开胃健身，益肾气，养胆明目，治虚劳寒冷，五劳七伤”

。

学羊肉汤，到蜀湘情缘餐饮培训学校，专业羊肉汤培训，色泽光亮，汤汁乳白，不膻不腥，味道鲜美，营养丰富。

在这里，传授全套秘制底料、秘制红油、秘制酱料、中草药香辛料、百年老汤核心配方及全套制作方法。

羊肉汤的滋补功效及利润多少？

羊肉汤其投料考究，制作精细，调味丰富，汤汁乳白，并有补虚壮阳的效果，在国内享有盛誉。特别在冬季，有滋补、祛寒、健身养胃之功效！另外夏季吃热性羊肉，能可以助体内驱寒解毒，对提高人的身体素质及高温天抗病能力十分有益。单县羊肉汤因所用的主料不同，可分为天花汤、口条汤、肚头汤、眼窝汤、奶渣汤、马蜂窝汤、三孔桥汤等72种，味道各异。单县羊肉汤的汤汁乳白绝不是添加其他物质实现的。正宗白色羊肉汤众所周之，有很好的品牌效应，羊肉汤的投入少，利润高，经营方式多样化。羊肉汤物美价廉，极具特色，生意非常火爆。

羊肉汤培训内容分类详解：

- 1.羊肉及各类原材料的原料、配料的选取、初加工与保存。
- 2.讲解羊肉汤使用的各类香料的作用及分类，以及熬制羊肉汤使用的料包里面大料的选材、配方、配比及制作步骤，由于羊肉汤出味道靠的就是大料，所以羊汤香料配方的比例，是所有步骤中的重中之重。
- 3.秘制羊肉汤的羊骨、羊油、羊肉的选配比例和处理工艺、熬制以及添加的香料配制。
- 4.详细讲解熬制羊肉汤时，以下选料、香料、配方、熬制、配制、量化、处理、火候、除膻、去腥、调配、中调味、煮肉、出汤、调味的各种细节和制作方法。
- 5.羊肉汤专用辣椒油、红油等制作方法
- 6.由于每个地方人们的口味不一，我们会根据学员的要求，调配出适合学员当地口味的羊肉汤。

以理论加实际，实践操作为主，手把手教学为特色。让每位学员到膳学派，都有一种宾至如归的感觉更可享受回家的温暖。凡在本公司学习的学员，还可享受常年免费技术咨询及技术升级服务。可先品尝后学习(提前预约)。签订正规合同，配方毫无保留。羊肉汤物美价廉，极具特色，生意非常火爆。一般羊肉汤的本钱可达40%—50%，而羊杂汤的本钱更高，达到60%—70%，一般一天的业务额在块钱，纯本钱在块钱以上，所以经营羊肉汤生意，是冬日的好决议！

开业后遇到技术问题可以电话咨询。需要复习的学员，继续免费技术学习。