

# 烟台的学习羊蝎子技术 教的认真严谨

产品名称	烟台的学习羊蝎子技术 教的认真严谨
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

来这里学习羊xiezi技术 配方技术全教会

羊xiezi火锅在膳学派国北方已有上百年的历史，因其富含钙质，而且易于吸收，故而在民间中常以此为土方医治骨质疏松症者。羊xiezi就是羊大梁，因其形状酷似xiezi，故而俗称羊xiezi。而羊xiezi火锅的主料就是羊xiezi.羊肉的特性为味甘性温入脾肾经，具有补虚劳形衰、祛寒冷益肾气、开胃健力、通乱治带、助元阳、生精血等辅助功效，其中祛寒冷，助元阳可立见功效。羊xiezi有滋阴清热、养肝明目。长时间焖煮后，极易被人体吸收，民间常用羊xiezi医治骨质疏松，羊xiezi被誉为“补钙之王”。鲜天下羊xiezi火锅，由多种纯天然中药材调料，经泡、挑、烧、煨、焖等十几道工序秘制而成，春可请内热，夏可消暑，秋能聚敛，冬行温补之效，老少皆宜，百吃不腻。

自己去学技术的方式，膳学派认为，虽然前期会有一些投入，但是配方在自己手里，找一个厨师去炒就行了，还是省心的，做好了还可以自己做品牌让别人加盟。这个没什么要求，膳学派会为你提供免费的管理经营经验，你的店如何，你的决定你的装修格局和风格。还有价格也取决于你的，有了准确的。后面的工作才能准确顺利的完成，哪里有羊xiezi技术培训让吃货的地方。据有关专家称“羊xiezi更具有清热养肝明目补钙之，哪里有羊xiezi技术培训羊xiezi培训?羊xiezi有“补钙”的美誉，羊xiezi通过长时间的焖，抵达补钙的成效，故晚年食之能缓解骨质疏松;中年食之。

羊xiezi技术培训：羊xiezi的处理方法、核心汤料配方制作、以及各种锅的制作等10多个品种、小料制作等等。

学习时间一安排：每天9:00-17:00，随到随学，时间可以自由安排，小班授课。

学习方式一实践：确保每一位学员都可以亲手操作练习，真材实料实践操作学习，确保核心传授掌握。

学习费用一合理：一次学前缴清，中间再没有其它费用，免费食宿，免费学习材料。

主要以实践教学为主，以实践教学为主练习，理论为辅双结合的教学方式让学员都能学好技术，从基础识别材料开始教起，让学员学起技术无压力，既使是没有经验，没有下过厨房的人也一样能够轻松掌握

配方，学好技术。自己掌握核心配方制作，技术不求于他人，开店不受控制。在这里还可以学到开店经营技巧，膳学派们有专业的师傅帮你分析开店的选址，教你如何经营，让你成功开店，从此走向成功致富的道路，开启人生的创业大门。

膳学派精品培训系列：早餐，小吃，烧烤，油炸，砂锅，面食，卤菜，干锅，火锅，冷饮，炒菜，凉菜，扣碗，地锅，碳锅，石锅，中式快餐，煲班，摆摊小吃等百余种全国特色小吃项目。

厨掌柜羊xiezi为主料的清汤羊xiezi火锅在膳学派国北方已有上百年的历史，因其富含钙质，而且易于吸收，故而在民间中常以此为土方医治骨质疏松症者。羊xiezi就是羊大梁，因其形状酷似xiezi，故而俗称羊xiezi。而羊xiezi火锅的主料就是羊xiezi.羊肉的特性为味甘性温入脾肾经，具有补虚劳形衰、祛寒冷益肾气、开胃健力、通乱治带、助元阳、生精血等辅助功效，其中祛寒冷，助元阳可立见功效。羊xiezi火锅技术培训，膳学派羊xiezi就是餐饮项目当中较受欢迎的一个项目，市场人气非常高，合作以后总部提供手把手的技术扶持，秘制的调料可以做出令人回味的口感。在一个市场人气项目，投资一年四季创业无忧。

成为当前餐饮业的一朵奇葩。

原料选自内蒙古锡林格勒大草原,那里蓝天、白云，有天下较好大天然氧舱的美称

。是全国以放牧为养殖方法的唯一基地。优美绝伦的天然大草原生态环境繁育了较好的羔绵羊，肉嫩、味美、色鲜、口感好，造就了羊xiezi的非凡品质，树立了良好的口碑。羊大梁，因其形似xiezi，故而老北京人俗称羊xiezi。选自羊之精髓，又称肉中黄金。以其为原料的羊xiezi火锅在膳学派国首都北京周围已有三百余年历史，原见于皇宫贵族的一道美菜，后传入民间。

羊xiezi，是带里脊肉和脊髓的完整的羊脊椎骨，因其形跟xiezi相似，故而俗称羊xiezi。羊xiezi低脂肪、低胆固醇、高蛋白，富含钙质。味道鲜美，四季均享的上乘美味佳肴，老少皆宜。

羊xiezi技术培训内容：

- 1、培训讲解羊xiezi材料的认识选购与保存；
- 2、培训羊xiezi的处理及注意事项；
- 3、培训羊xiezi调料配方配比；
- 4、培训羊xiezi的炖制方法；
- 5、培训羊xiezi各种口味的制作方法；
- 6、培训培训开业所需的设备及调料食材；
- 7、培训店铺的宣传推广。

羊xiezi火锅

原料

羊xiezi2斤 香菜1根 葱1根 姜1小块 花椒 15克 小茴香10克 孜然15克 良姜1小块（约15克） 草果1个 香叶2片 桂皮1段 干辣椒4个 白胡椒粒15克

## 调料

生抽3汤匙（45ml）老抽2汤匙（30ml）盐3茶匙（15克）料酒3汤匙（45ml）

## 做法

- 1.把羊xiezi洗净后，放入锅中，倒入可以没过羊xiezi水量的凉水，大火煮开后，煮5分钟左右，捞出羊xiezi，用水冲净浮沫，并倒掉锅中焯烫的水。
- 2.炒锅中倒入油，待油温5成热时，倒入除干辣椒以外的所有香料，煸炒出香味后，放入焯好并清洗干净的羊xiezi，炒3分钟左右。
- 3.等羊xiezi炒出香味后，将羊xiezi和香料一起倒入一个大锅中，锅内倒入可以没过肉的开水，放入干辣椒。大火烧开后，将沫子撇掉，改成中小火，然后倒入生抽，老抽和料酒，盖上盖子炖1个半小时。
- 4.当羊xiezi炖至1个小时的时候，倒入盐，在临出锅前撒上香菜即可。