

淄博有学羊肉汤的地方吗

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 淄博有学羊肉汤的地方吗 |
| 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

在山东哪里能学羊肉汤

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

羊肉汤是一道菜品，制作原料主要有羊肉、辣椒油、花椒面、盐、等，汤汁发白，肥而不腻，无膻味，在全国各地均有各具特色的地方名吃。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成了。配上一个由辣椒油、花椒面、盐、味精等调料调配的蘸碟就成羊肉汤。

青岛膳学派羊肉汤培训内容

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。

学技术不能只看重价钱，学技术不能跟买衣服一样光讲价位，衣服好坏都能穿，而且不影响美观，技术就不一样了，技术较讲究口味，来我们膳学派餐饮培训学校来学习，以服务大众为根本、以回报社会为责任、牢固树立全心全意为人民服务意识，在不断完善自我中坚定不移地追求更好不限制时间、周期的学习。膳学派具有小吃品种齐全、特色的餐饮小吃技术培训配方，欢迎您的来访，打工不如自己创业。

羊肉汤锅虽然名声大噪远扬四方，但因其传统工艺的独一无二性和原材料的地域性的限制，很多创业者对其核心技术不了解，苦于没有技术。