

我在潍坊想学习羊肉汤技术 专业单县羊汤教学

产品名称	我在潍坊想学习羊肉汤技术 专业单县羊汤教学
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

来这里学习羊肉汤技术 配方技术全教会

羊肉汤主要是将羊大骨放入大锅中，将羊大骨里面的骨胶原熬出来，熬出白色的汤，再将新鲜的大块羊肉和洗净的羊杂放入锅中煮熟，捞出沥干，然后切成薄片在沸腾的谁里面一氽，浇上乳白的羊骨汤，加上碧绿的葱花和一些调料，一碗热气腾腾的羊肉汤便出锅了。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，辣椒油设产，骨汤，筛汤，清锅，过汤，存汤，成本核算，原料控制，开业策划，后期跟踪等一系列问题全程传授。（学员先品尝我们熬制的羊肉汤，感受好后再学习，我们承诺，任一个学员学会后都能够做出色泽乳白，不腥不膻的羊肉汤，除此以外保证我们熬制的单县羊肉汤绝不添加任何添加剂，纯天然羊材料手工制作。如学不可能，不收学费。香料我们传授正宗单县羊肉汤研发设计技术.技术包含.选料有无经验均可）

学做羊肉汤培训具体事项：单县羊肉汤，羊杂汤技术做法，白汤，红汤技术做法，赠送凉拌菜技术。

中国餐饮从上世纪70年代末的作坊式经营起步，历经80和90年代的规模和连锁扩张以及新世纪至今的品牌化和结构转型，大概经历了四个主要的发展阶段。

传统餐饮企业，能够在之前多轮市场竞争中活下来，或是有敏锐嗅觉，或是因为在特定领域和时间段沉得住气内功修炼得好，但是面对消费升级和新竞争环境变化，如何将嗅觉转化成落地执行力，如何将沉得住气打造成稳健而不是品牌老化，这是传统餐饮品牌必须解决的问题。

我们不搞所谓的合作连锁，我们实实在在的教会你羊肉汤全套技术，从选料、香料配方、熬制、配制、处理、火候、除膻、调味、出汤、辣椒油等全套技术，各种制作，包教包会！汤汁乳白，不腥不膻，技术纯正，绝无保留。不论你之前有没有厨师基础，现场教学,包教包会,在本店学习没有时间限制,直到学员学会,可以独立开店为止。我们再次郑重承诺：每个学员学会后都能做出色泽乳白，，不腥不膻的的羊肉汤，并且保证我们熬制的羊肉汤绝不添加任何添加剂、纯天然制品手工制作。如有作假，不收学费。先来本店品尝，品尝完之后在决定是否学习？欢迎创业之士前来考察。给我一次机会，圆你创业之梦。

消费升级带动行业 and 产业升级，原先躺在功劳簿上的传统餐饮企业开始感到不适，主动求变者有之，被动应战者有之，观望着有之。随着竞争环境的变化，企业经营压力增大以及竞争对手的制约，餐饮行业出现了诸多乱象和变局