

山东可以培训羊肉汤技术

产品名称	山东可以培训羊肉汤技术
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

山东济南在哪里能培训羊肉汤

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

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。

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

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。一般羊肉汤的利润可达40%—50%，而羊杂汤的利润更高，达到60%—70%，一般一天的营业额在2000块钱，纯利润在1000块钱以上，所以经营羊肉汤生意，是冬天的好选择。

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。

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。

夏季炎热，人们生吃蔬菜瓜果冷饮比较多，这些都易使人的脾胃受寒，适时的多吃羊肉可以去湿气、避寒冷、暖胃生津、保护胃肠，驱寒解毒，等到冬天，手脚才不易冰冷。其实，上世纪六七十年代，老上海一直都有三伏天吃白切羊肉的习俗，再配上一杯烧酒，吃一身大汗淋漓，更可“驱散五脏积热，释放体内”。大家表示，下一步要拧成一股绳，共同促进羊肉汤行业的发展；共同做好食品安全工作，打造放心的用餐环境；不断提升羊肉汤行业的品位，讲好羊肉汤故事，擦亮羊肉汤的名片；倡导文明的餐桌礼仪，打造羊肉汤精品餐饮业态；促进羊肉汤行业开展广泛交流与合作，发展壮大羊肉汤产业。力争沿着一带一路走出国门。