

天津学习羊肉泡馍的学校

产品名称	天津学习羊肉泡馍的学校
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

羊肉泡馍，是出自陕西的的小吃，羊肉泡馍是由羊肉和面和烤出来的馍混在一起，再加上各种材料做成的，羊肉泡馍香气飘飘营养丰富，肉烂汤浓，肥而不腻，很好吃，也有很多人想学这个羊肉泡馍技术，下面来看看吧。

北京市乘车路线：

北京站：地铁2号线（北京站内环线上车崇文门下车）换乘地铁5号线（崇文门宋家庄方向上车-宋家庄站下车）换乘亦庄线（宋家庄次渠方向肖村站下车-D西南口出）换乘352路到七十一中下车即可

北京西站：地铁9号线（北京西郭公庄方向上车-六里桥下车）换乘地铁10号线（六里桥上车外环方向分钟寺下车-B东北口出）换乘352路（分钟寺上车-七十一中下车）

羊肉泡馍学习时间

不限制学习时间，包教包会，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定

羊肉泡馍培训内容

- 1.发面的配比技术和和面手法
- 2.羊肉泡馍所用二十多种调味料认识及性能
- 3.羊肉泡馍秘制酱配方及实际动手操作
- 4.挂盐配方和羊肉泡馍刷酱配方及实际操作
- 5.羊肉泡馍制作全流程及制饼技巧

6.羊肉泡馍制作设备使用维护及采购信息

北京品味轩餐饮小吃技术培训学校的服务

- 1.小吃自己在家做不好，可以来学校免费重学；
- 2.提供小吃原料配方，学员可独立开店；
- 3.老师手把手教学，包教包会，学会为止；
- 4.随到随学，免费住宿。

羊肉泡馍市场分析：

- 1、流动经营，无需店面：例如商业街、步行街、学校、车站、居民区、旅游景点等；
- 2、街边店经营，临街门面：例如商业街、步行街等；
- 3、店中店经营：例如大型商场、写字楼、办公楼等；

羊肉泡馍高汤熬制

重点讲解各种口味底料制作，学员亲手实践，按照老师传授的克数进行亲手配料并熬制高汤。

培训地址：朝阳区-小红门

想要学习可以联系北京品味培训中心刘老师

全部由师傅带着您一对一，手把手实操实练学习练习。