

山东莱芜能培训羊肉汤，不难

产品名称	山东莱芜能培训羊肉汤，不难
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

山东莱芜能培训羊肉汤，不难002

膳学派羊肉汤品牌，无论你是投资者或是消费者，都会感觉到自己是一个有品位的人，21世纪注重品牌，选择投资羊肉汤，普通的价位却能拥有黄金品牌。

你可以选择膳学派下任何美味，也可以选择“膳学派”的各种特色项目，小投资，大回报，轻松做老板。让你创业致富的梦想今朝实现。想到不如做到，现在就行动报名学习，人类已经不能阻止你发财了。

学特色小吃技术，来膳学派小吃培训，包教包会，学会为止，老师手把手教学，学会为止，羊汤火爆项目，早点必备，现在学习优惠多多，一般3天左右可以熟练掌握

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-

到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-

坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）。

学全国小吃技术就到膳学派小吃培训基地。零基础培训，厨房小白就能学会。膳学派小吃培训学校欢迎全国学员前来报名学习。相信我们的技术、配方、教学环境会让您学的放心和安心。在创业路上因我们提供的方案充满信心和自信。羊肉汤，汤白味美，不腥不膻，香醇不腻，味道鲜美，受到大家的欢迎，单县羊肉汤为什么好吃，紧张是在熬制的时候加入多种大料秘制配方，故熬制的时候才有浓密的味道。

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。

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。