北京牛肉汤培训学校

产品名称	北京牛肉汤培训学校
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

牛肉汤是一道传统的美食，主料有牛肉，牛大骨。牛肉汤选料讲究，用牛骨头熬汤，煮牛肉时必须浸泡，才可以可下锅同煮，牛肉汤店一般都是在早上营业，下面就来看看怎么学牛肉汤吧。

牛肉汤做法：

1.牛腱子肉或牛里脊肉(如果是牛腱子肉一定要选不带筋部位)，切成小丁备用，倒入生姜，料酒，盐，耗油，红薯粉

2.用揉面团的手法一直揉，揉5-8分钟左右，这一步是肉质细嫩的关键一点要揉到位准备需要用的配料，如果有不喜欢吃的不加也行

3.热锅倒入少许的油，放入姜片煎一会，倒入冷水

4.水开之后调小火下入牛肉，下的时候一定要一块一块的放，全部放下之后再调大火撇去浮沫。煮2分钟，放入盐和味精就行了。

北京品味轩餐饮培训牛肉汤优势：

1、入学门槛低，文化程度不限，每个人都有实现创业梦想的机会。

2、雄厚师资力量，99%实战演练;名厨开堂主讲，海量风味小吃学会为止。

3、一站式全程手把手培训，先尝后学，学习过程中食物全免。

4、充分了解学员的需求，地域的需求，提供切实可靠的创业课程。

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

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）

签订培训合同，包教包会

保证每个学员全程都是实践动手学习；