

# 山东莱芜能培训羊肉汤，教学简单不难学

产品名称	山东莱芜能培训羊肉汤，教学简单不难学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	5.00/g
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，教学简单不难学002

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。