

济宁能培训羊肉汤，教学不难

产品名称	济宁能培训羊肉汤，教学不难
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

济宁能培训羊肉汤，教学不难002

青岛膳学派羊肉汤呈白色乳状，鲜洁爽口、不腥不膻、不粘不腻，独具特色。其名目繁多，品种各异，肥的油泛脂溢，瘦的白中透红。天花汤健脑明目，适合老年人和神经衰弱者食用;口条汤壮身补血，较宜病愈大补;肚丝汤可细嚼慢饮，眼窝汤肉烂如泥，奶渣汤沙苏带甜，还有马蜂窝汤、三孔桥汤、腰花汤、肺叶汤、肥瘦汤等多种，各具风味。八十年代，即被收入中国名菜谱。

羊肉汤是一道菜品，制作原料主要有羊肉、辣椒油、花椒面、盐、等，汤汁发白，肥而不腻，无膻味，在全国各地均有各具特色的地方名吃。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成了。配上一个由辣椒油、花椒面、盐、味精等调料调配的蘸碟就成羊肉汤。

膳学派羊肉汤培训机构。

餐饮业是我国较早开放的行业。国际知名餐饮企业的不断涌进，对我国餐饮业的经营理念、服务质量标准、文化氛围、饮食结构、从业人员素质要求等产生了深刻影响。可以预见，未来我国餐饮行业竞争局面激烈仍将维持。

羊肉汤是一道菜品，制作原料主要有羊肉、辣椒油、花椒面、盐、等，汤汁发白，肥而不腻，无膻味，在全国各地均有各具特色的地方名吃。

2007年，中国餐饮业发展迈上新台阶，全年零售额达到元，比上年约增加2006.5亿元，同比增长19.4%，比上年同期增幅高出3个百分点，占社会消费品零售总额的13.8%，拉动社会消费品零售总额增长2.6个百

分点，对社会消费品零售总额的增长贡献率为15.6%。中国餐饮业的快速持续发展，显示出了在社会需求和经济发展的大背景下，行业总体规模日益扩大，在国民经济中的地位和作用明显提升和加强。