

# 山东济宁能培训羊肉汤，教学不难

产品名称	山东济宁能培训羊肉汤，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

山东济宁能培训羊肉汤，教学不难002

膳学派羊肉汤培训班 羊肉汤技术培训哪里好

1、原材料的选用及处理

2、原汤熬制技术

3、羊肉炒制技术

4、羊肉汤调配技术

5、蘸碟制作技术

## 6、开餐饮店的流程、选址要求、投资分析

## 7、学员享受3年内免费跟踪服务，终身技术升级服务

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。

羊肉汤味道鲜美异常。羊肉汤品种繁多，各有特色，天花（羊脑）汤有健脑明目之功，尤其适合老年人和神经衰弱者饮用；口条汤有壮身补血之能，较宜病愈大补者常食；肚丝汤肥中带瘦，奶渣汤沙酥带甜，还有马蜂窝汤、三孔桥汤、羊杂汤等，达72种之多。

膳学派餐饮学校是一家以学习小吃技术、食品技术开发、餐饮项目、餐饮咨询与策划服务为一体的综合性餐饮发展企业，以倡导“传统与时尚，美味与健康”的饮食新文化为己任，秉承“诚信较好、创新管理、专业服务、务实”的经营理念，专心致力于食品技术、饮食文化的传播与推广。

中国小吃种类数不胜数，小吃店更是随处可见，那么如何开好一家小吃店，小编认为这需要遵循一定的步骤与流程。现在有很多创业者都想开一家小吃店，主要原因在于小吃店的开店成本相对较低，而且受

众广泛，创业的成功率是比较高的。但是，开一家小吃店虽然看起来容易，但是小编认为真正想要做下去的话，是需要花费很多精力的。那么现在小编就来给大家说下，开好一家小吃店的步骤与流程大概都有哪些。

以理论加实际，实践操作为主，手把手教学为特色。让每位学员到膳学派，都有一种宾至如归的感觉更可享受家的温暖。凡在本公司学习的学员，还可享受常年免费技术咨询及技术升级服务。可先品尝后学习(提前预约)。签订正规合同，配方毫无保留。羊肉汤物美价廉，极具特色，生意非常火爆。一般羊肉汤的本钱可达40%—50%，而羊杂汤的本钱更高，达到60%—70%，一般一天的业务额在块钱，纯本钱在块钱以上，所以经营羊肉汤生意，是冬日的好决议。