

羊肉粉技术培训

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 羊肉粉技术培训 |
| 公司名称 | 长沙曾食坊食品研发有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址） |
| 联系电话 | 15974140853 15974140853 |

产品详情

这里说是水城羊肉粉的第四版，严格说应该不能算是水城羊肉粉的新版本，那是总结比较普遍的水城羊肉粉而言，主要区别就是羊肉粉的店家在不改变羊肉粉的根本的基础上，为了更好的适合更多人的喜好，在调料、配料上增加了新的内容，那就是店家准备了糊辣椒面、青菜制成的酸菜、泡酸莲花菜、泡酸萝卜、油炸酥脆芝麻辣椒，供顾客自行选择添加佐餐。要想吃到正宗的水城羊肉粉，还是得到六盘水去品尝。否则你是无法品尝到正宗原汁原味的羊肉鲜嫩，汤鲜味美的羊肉粉。如果你能吃得辣，你所品尝到的羊肉粉则是油色红亮，羊肉鲜嫩，汤鲜味美的另一种美味。

兴义羊肉粉相对贵州其他地区，特殊的地方在于用的是特制食材、花椒和秘制酱汁，所以才会造就咸鲜麻爽的悠长回味，而且秘制酱汁的独特工艺是十分难学的，这使得兴义羊肉粉只能在兴义才能吃到正宗的味道。

2016年10月，中国饭店协会到兴义市实地考察，授予兴义市“中国羊肉粉之乡”称号。

据的《本草纲目》记载，羊肉滋阴壮阳，是健身强体的一大补品。每年冬至，兴义群众都有邀亲朋好友吃羊肉的风俗，认为这天吃羊肉粉，整个冬天都不冷，还可以祛风除湿、驱邪避害。[

制作过程

其制作过程比较复杂，需取上等羊，宰杀、去毛、除膻味、去污，分部位下锅，加姜块，小火煮熟，出锅冷却后切成薄片放到粉面上，配以葱末、芫荽、酸萝卜、辣椒面等佐料。

配料比例

酸萝卜丁10克，食盐1克，炒酱20克，葱花5克，芫荽段5克，酱油5克，味精1克，花椒粉1克，羊肉汤100毫升，糊辣椒面3克（选放）（以上原料为1碗份量）

水城羊肉粉：

水城羊肉粉是贵州省六盘水市的民间小吃，是当今六盘水人早餐的主食。水城羊肉粉起源于上个世纪八十年代初，早些时候水城人是很少吃羊肉的，羊一般都只用作民间祭祀用，人们不吃羊肉，是因为嗅不惯羊的那种膻味。

师资力量：省烹饪名师手把手实操教学

培训周期：不限学习时间，学会为止，一般4-5天可掌握

对时尚特色小吃的研发和培训形成了一套完善的运作模式。在经营模式上全面构筑美食致富项目，有统一的技术培训和统一的运作模式。专为中小投资者提供较合适的创业项目！为开店创业者提供全方位的服务！