

# 山东莱芜能培训羊肉汤，教学不难学

|      |                        |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 山东莱芜能培训羊肉汤，教学不难学       |
| 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

山东莱芜能培训羊肉汤，教学不难学002

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到的温暖。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。

羊肉汤培训内容分类详解：

- 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。
- 3.秘制羊肉汤的羊骨、羊油、羊肉的选配比例和处理工艺、熬制以及添加的香料配制。
- 4.详细讲解熬制羊肉汤时，以下选料、香料、配方、熬制、配制、量化、处理、火候、除膻、去腥、调配、中调味、煮肉、出汤、调味的各种细节和制作方法。

羊肉汤是一种具有油脂交融，达到了鲜而不膻，肥而不腻、回味清香的口感的美食小吃，创业好项目羊肉汤的做法，羊肉汤培训 现在找工作不好找，找个好工作更是难，很多有志向的年轻人都选择了自己创业，现在小吃行业是非常好的投资 方向。特色小吃经久不衰，只要您肯吃苦，不嫌累，您就可以轻松的积累您的原始资金。开个羊肉汤馆投资不大，利润丰厚，可以轻松积累你的财富。