

山东菏泽能培训羊蝎子技术，教学不复杂

产品名称	山东菏泽能培训羊蝎子技术，教学不复杂
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

山东菏泽能培训羊蝎子技术，教学不复杂002

羊蝎子就是羊大梁，因其形状酷似蝎子，故而俗称羊蝎子。羊蝎子常可用来做清汤火锅，味道鲜美。羊蝎子低脂肪；低胆固醇；高蛋白；富含钙质。易于吸收，有滋阴补肾，养颜壮阳功效。是人们非常爱吃一道美味佳肴。

做法

1.把羊蝎子洗净后，放入锅中，倒入可以没过羊蝎子水量的凉水，大火煮开后，煮5分钟左右，捞出羊蝎子，用水冲净浮沫，并倒掉锅中焯烫的水。

2.炒锅中倒入油，待油温5成热时，倒入除干辣椒以外的所有香料，煸炒出香味后，放入焯好并清洗

干净的羊蝎子，炒3分钟左右。

3.等羊蝎子炒出香味后，将羊蝎子和香料一起倒入一个大锅中，锅内倒入可以没过肉的开水，放入干辣椒。大火烧开后，将沫子撇掉，改成中小火，然后倒入生抽，老抽和料酒，盖上盖子炖1个半小时。

4.当羊蝎子炖至1个小时的时候，倒入盐，在临出锅前撒上香菜即可。

膳学派教授全套烤猪蹄技能配方，各种烤蹄的酱、调味粉的装备，各种烤蹄的腌制办法与烤制技巧等。费用一次性收取，教师手把手辅导1对1教育，确保每一个想开店的朋友都能做出正宗的羊蝎子!

膳学派羊蝎子为主料的清汤羊蝎子火锅在我国北方已有上百年的历史，因其富含钙质，而且易于吸收，故而在民间中常以此为土方医治骨质疏松症者。羊蝎子就是羊大梁，因其形状酷似蝎子，故而俗称羊蝎子。而羊蝎子火锅的主料就是羊蝎子。羊肉的特性为味甘性温入脾肾经，具有补虚劳形衰、祛寒冷益肾气、开胃健力、通乱治带、助元阳、生精血等辅助功效，其中祛寒冷，助元阳可立见功效。羊蝎子火锅技术培训，名食园羊蝎子就是餐饮项目当中较受欢迎的一个项目，市场人气非常高，合作以后总部提供手把手的技术扶持，秘制的调料可以做出令人回味的口感。在一个市场人气项目，投资一年四季创业无忧。

羊蝎子有“补钙之王”的美誉。羊蝎子经过长时间的焖，有利于促进钙的吸收，达到补钙的功效。故老年食之能缓解骨质疏松；中年食之，能养颜美容；少年食之，能健脑增高，并对患有慢性结肠炎、胃炎、气管炎等症状有明显的疗效。对工作、学习疲劳困倦，可起到加油充电的作用，堪称老少皆宜，四季均享的上乘美味佳肴。羊蝎子就是带里脊肉和脊髓的完整的羊脊椎骨，因其形跟蝎子相似，故而俗称羊蝎子。羊蝎子低脂肪、低胆固醇、高蛋白，富含钙质。常用来做清汤火锅，味道鲜美。