

泰安能培训牛肉汤技术的地方

产品名称	泰安能培训牛肉汤技术的地方
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

泰安能培训牛肉汤技术的地方002

膳学派餐饮是一家集特色小吃技术、食品研究与技术开发、餐饮咨询与策划服务为一体的综合性餐饮发展企业。美食项目包括早点系列、面点系列、火锅系列、砂锅系列、干锅系列、烧烤系列、卤煮系列、油炸系列、汤菜系列、冷饮系列等技术培训。“名食园”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、创新、务实”的经营理念，专心致力于饮食文化的传播与推广。

牛肉汤的做法比较简单，关键是味道。味道做好了，才能充分将牛肉汤的味道体现出来。牛肉汤在哪里学？哪有牛肉汤培训？华飞牛肉汤培训教学以优质为原料，选用几十种滋补药材及卤料按一定的比例经结合传统工艺久经熬制而成，保留牛肉、牛骨自身营养价值、加上配料包含的十几种药材，做出的牛肉汤十分的美味健康。

制作先用牛骨熬汤，较好是牛棒骨，待牛骨熬成白汤后加入干红椒、花椒、姜等作料，盛汤时将已经烫熟的粉丝、豆饼和已经煮熟的牛肉片放入碗中加入汤，然后放上香菜、蒜末拌开，就着当地特有的油酥烧饼，那味道真是太棒了。牛肉汤高营养、高蛋白、高热能、低糖、低脂肪、低胆固醇，汤味醇厚，鲜香爽辣，回味无穷。牛肉汤每天早上喝上一碗，都感觉有精神！

牛肉汤在哪里学

到华飞学牛肉汤一般掌握以下三点，尤为重要：

1、好的食材

好的食材。选用什么样的牛大骨？用什么样的牛肉？其实都是有讲究的，自己喝牛肉汤用什么食材做，如果是经营又如何去选用食材？

2、好的熬制工艺

好的熬制工艺。根据各地的习惯不同熬各种不同的汤底。浓汤，清汤，红汤的做法其实就是熬制工艺不同而已。

3、好的配料

华飞正宗的淮南牛肉汤，是由多种纯中草药搭配而成，添加剂。如何让牛肉香，如何去除牛肉腥味，怎样才能做到香而不腻，这都是与配料有很大关系。