

# 山东菏泽能培训牛肉汤技术教学速成

产品名称	山东菏泽能培训牛肉汤技术教学速成
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

山东菏泽能培训牛肉汤技术教学速成002

膳学派牛肉汤主料为牛大骨，牛肉。给人的感觉是，汤浓醇鲜，香辣适口;营养丰富，适合大众化。豫味香牛肉汤精选用几十种滋补药材及卤料按一定的比例经传统工艺秘制，久经熬制而成，汤浓醇鲜，香辣适口；营养丰富，适合大众化。膳学派牛肉汤用牛骨头熬汤，煮牛肉时必须浸泡，除去血污，内脏清洗干净，方可下锅同煮，还用自制的牛油，将炸制好淮椒（红干椒）做成红油。想做好一锅汤，其实从选料的时候就已经开始了一锅汤的制作，牛肉、牛骨、牛油、辣椒、粉丝、干张、配方中的中药料等的选用，环环相扣，每一种原料出了错误，较后都会影响汤的品相和口味，这就是为什么我说它难。

正宗淮南牛肉汤店大街小巷随处可见，直径一米的大锅里，炖着牛肉、牛骨头，冒着热气。再冷的天，只要看到那一锅汤，顿时觉得暖和很多，喝上一碗通体舒畅，那感觉真叫销魂，再来俩烧饼，满足。淮南牛肉汤可以当做早餐，也可以当做主食，适合很多人的口味，爱吃的人多，市场前景也就比较大，做淮南牛肉汤其实并不难，只要知道核心的配方就可以，学习也很简单，3-5天相信你就可以学会，熟练的操作，淮南牛肉汤价位中等，涵盖绝大部分的消费人群，销量不用担心。

正是同行创业者明白了这条道理，才选择了参加牛肉汤技术学习，在短时间内取得了今天的成就。价格的确可以衡量价值，但是像感情这种用钱买不到的，才是真正“贵”的。用钱可以买到的，其实都是便宜的。关键在于这个东西（牛肉汤技术学习）价值如何，对你来说值不值得。如果买来可以买来可以为你创造多的价值，那便是值得的。正如牛肉汤技术学习，花不多的钱，买来的是别人多年的经验和心血，以及未来创业的路，这便是值得的。

牛肉汤，给人的感觉是：汤浓醇鲜，香辣适口，原料丰富，味足味厚，令人回味无穷，四季皆宜。一度风靡江淮大地，形成独具风味的地方小吃。

膳学派依靠的是口碑！做的是品牌！培训的是正宗技术！口味是独特！满口香没有那些花边新闻和炒作，只是实实在在的传授技术。我们知道您的钱来之不易，都是辛苦钱，汗水钱，所以我们也是凭良心做事，每一分钱都会让您花得有价值，不走冤枉路。我们不会和同行做所谓的价格竞争，一分价钱一分技术，请大家谅解斟酌考虑，独特的正宗美味才是较重要的，让您高兴而来，满意而归！