

# 山东泰安能培训牛肉汤技术，教学简单速成

产品名称	山东泰安能培训牛肉汤技术，教学简单速成
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

山东泰安能培训牛肉汤技术，教学简单速成002

牛肉汤融入“以食养身”的现代食补理念创制而成。主辅料均取材当地特产，高营养、高蛋白、高热能、低糖、低脂肪、低胆固醇，汤味香鲜爽辣回味无穷，具有春爽口、夏清热、秋去火、冬暖胃的独到养身功效。

培训内容

培训课程安排

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

满口香餐饮培训学校教学课程安排：我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作.欢迎免费试吃后再学.

牛肉汤是淮南的传统美味佳肴，是当地早餐的较主要小吃。淮南牛肉汤选料讲究，取制江淮一带的黄牛为原料，用牛骨头熬汤，煮牛肉时必须浸泡血污，内脏清洗干净，均可下锅同煮，还用自制的牛油，将炸制好淮椒（红干椒）做成红油。牛肉汤故以汤为主，汤不醇则无味，然牛肉汤的烫制方法多样，都取用当地特产，淮芋粉、豆腐皮（干章、百页）、豆圆子等为辅料。淮南牛肉汤，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。