

羊肉汤技术在济宁能速成的地方

产品名称	羊肉汤技术在济宁能速成的地方
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

羊肉汤技术在济宁能速成的地方002

乳白的羊骨汤，加上碧绿的葱花和一些调料，一碗热气腾腾的羊肉汤便出锅了。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，辣椒油设产，骨汤，筛汤，清锅，过汤，存汤，成本核算，原料控制，开业策划，后期跟踪等一系列问题全程传授。（学员先品尝我们熬制的羊肉汤，感受好后再学习，我们，任一个学员学会后都能够做出色泽乳白，不腥不膻的羊肉汤，除此以外保证我们熬制的单县羊肉汤绝不添加任何添加剂，羊材料手工制作。如学不可能，不收学费。香料我们传授正宗单县羊肉汤研发设计技术.技术包含.选料有无经验均可）

学做羊肉汤培训具体事项：单县羊肉汤，羊杂汤技术做法，白汤，红汤技术做法，赠送凉拌菜技术。

郑重

- 1、不限时间教学！包教！学会为止！真正的教学！
- 2、终身技术升级和技术咨询，让您无后顾之忧。
- 3、两个人学习只收一个人费用,一次性收费，签订合同，吃住
- 4、培训中，讲解调味品，餐饮，及后厨设备。

项目有：美式炸鸡、羊肉汤、河南烩面、鸡蛋灌饼、老北京烧饼、肉夹馍、手抓饼、酱香饼、麻辣烫、酸辣粉、过桥米线、重庆小面、烧烤系列、安徽板面、铁板系列、陕西凉皮、早餐系列、脆皮煎饼、鸭、兰州拉面、羊蝎子、重庆火锅、巫山烤鱼、老北京火锅、铁锅柴鸡、固始鹅块、北京烤鸭、纸上烤鱼、火锅粉、手工粉、印度飞饼、老麻抄手、熟食系列、功夫馅饼、热干面、羊杂汤、胡辣汤、鸭血粉丝汤、轰炸大鱿鱼、淮南牛肉汤、鸡公煲、土豆粉、主食系列、黄焖鸡、麻辣香锅、铁锅焖面、饼、烤鸡、凉面、凉拌菜、烤猪蹄、担担面、香河肉饼、砂锅系列

教学安排:

实际操作：1、专项老师现场教学操作，学员从旁学习和观摩；2、学员自己按照所学流程制作成品，老师从旁指导；3、学员自己独立完成成品制作，制作完成，有老师点评并给出指导和改进意见；4、后期学员自我思索，老师引导，熟透操作流程，形成自己的操作风格；

教学流程：1、老师的实战示范，讲解技术；2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的所有知识；3、各项目制作基本手法和各种调制以及火候把握；4、讲解原料采购、存放、保鲜技术；5、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等；6、传授开店技巧与经营方法等；

我们膳学派培训的羊肉汤，汤白味美，不腥不膻，香醇不腻，味道鲜美，受到大家的欢迎，羊肉汤为什么好吃，主要是在熬制的时候加入多种大料秘制配方，故熬制的时候才有浓厚的味道。故学羊肉汤就选膳学派小吃培训学校，我们教您的羊肉汤是正宗的材料，里面不加入任何的添加剂，所有请学员放心学习，回家后放心经营，我们提倡只有正宗的材料、精湛的技艺，才能够做出真正羊肉汤。

羊肉汤的营养价值：肉烂汤甜，可饮汤食肉。羊肉含蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素B1、维生素B2、尼克酸、钙、磷、铁等。其性温味首，温中散寒，化滞，健腺益气，对治疗虚劳羸瘦，乳汁不下有一定功效。怀牛膝味苦酸，性平，有强筋骨，活血通经作用。此菜以羊肉为主料，配以多种中药，有健胸作用。名食园培训学校有多年从业的师傅手把手教学，(技术+配方)手把手-教学，包教，口感正宗，秘制配方，学会为止。学习时间灵活，节假日不休息也可随来随学。亲自实践，学学，直到独立操作能回家开店。欢迎品尝比较，

所有的项目都包教，技术不实退还全部学费；全部实践教学，不限时间学会为止，吃住宿。