

# 山东羊肉汤技术在济宁教学

|      |                        |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 山东羊肉汤技术在济宁教学           |
| 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

山东羊肉汤技术在济宁教学002

羊肉汤主要是将羊大骨放入大锅中，将羊大骨里面的骨胶原熬出来，熬出白色的汤，再将新鲜的大块羊肉和洗净的羊杂放入锅中煮熟，捞出沥干，然后切成薄片在沸腾的谁里面一氽，浇上乳白的羊骨汤，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，才能够做出来真正的羊肉汤。