

# 羊肉汤技术在济宁专业化教学的

产品名称	羊肉汤技术在济宁专业化教学的
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

### 羊肉汤技术在济宁专业化教学的002

膳学派羊肉汤是一道菜品，制作原料主要有羊肉、辣椒油、花椒面、盐、等，汤汁发白，肥而不腻，无膻味，在全国各地均有各具特色的地方名吃。主要将羊骨头一起投入大锅里熬汤，再将切成砣的新鲜羊肉与清洗干净的羊杂一起投入汤锅中煮。煮熟后捞起来沥干，然后切成薄片放入滚开水里一氽，再倒入汤碗中，冲入滚烫雪白的羊汤水，撒上碧绿的葱花，一碗热气腾腾，香气四溢的羊肉汤就做成了。

在教学过程中，膳学派师傅给学员讲解所学系列课程安排及所学项目必备工具和原料、并解说原材料的用途和选购标准、参考价格，需要时由师傅直接带学员到市场去采购原料，现场操作教学，每一项小吃都有师傅先做示范，之后由学员亲手操作练习，配方配料毫无保留，不限制学习时间，学会之后原料在当地市场都可以买到，再从我们这里采购。

膳学派竭诚欢迎您来校实地考察学习技术。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，健脾益气，对治疗虚劳羸瘦，乳汁不下有一定功效。单县羊肉汤，汤白味美，不腥不膻，香醇不腻，味道鲜美，受到大家的欢迎，单县羊肉汤为什么好吃，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。

膳学派培训的小吃不但配方新颖、品种齐全、口感好，较关键还是口味好、回味久、香味奇，其点睛之处在于独特的配料。羊肉汤是一道菜品，制作原料主要有羊肉、辣椒油、花椒面、盐、等，汤汁发白，羊肉汤是一种具有油脂交融，达到了鲜而不膻，肥而不腻、回味清香的口感的美食小吃，开个羊肉汤馆投资不大，利润丰厚，可以轻松积累你的财富。肥而不腻，无膻味，在全国各地均有各具特色的地方名吃。

羊肉汤简介：羊肉汤制作精细，在用肉、烧煮、配料、加工、器皿等方面均十分讲究。投料考究，制作精细，调味丰富，汤汁乳白，不腥不膻，香醇不腻，味道鲜美，并有补虚滋阴，单县羊肉汤的汤汁乳白绝不是添加其他物质实现的。不懂技术不用担心，我们这里有的厨师指导，让您轻松掌握羊肉汤的做法。膳学派羊肉汤的营养价值：肉烂汤甜，可饮汤食肉。羊肉汤是一种具有油脂交融，达到了鲜而不膻，肥而不腻、回味清香的口感的美食小吃，创业好项目羊肉汤的做法，在正是秋冬季节，小吃技术研发及推广、特色特色饮品培训、餐饮咨询管理及策划为一体的综合性餐饮管理机构。创业好项目羊肉汤的做法。现在小吃行业是非常好的投资方向。

青岛膳学派小吃培训成立于2014年注册资金100万元。在青岛地区已成功培训学员千余人，学员零基础培训成功开店400余家。经过公司多年发展已成立技术研发团队，开发改良现火爆的小吃餐饮项目。膳学派

一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也方便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。

膳学派坚持“实体教学

长久合作

以老带新

互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。真正做到“包教。实体教学”让学员高兴的来 放心的学

满意的归。由于我们是用在经营的实体店教学 所以我们不会浪费材料。不用请专业厨师

所以我们的学费加优惠。做餐饮，学技术 就来我们青岛膳学派特色小吃培训基地，欢迎各地学员来公司

实地考察。膳学派公司直营一碗好粥快餐店在青岛各区店面20家,公司规模庞大,师资力量雄厚,我们所教

授的每一种小吃或者餐饮种类都是经过消费者检验的,自己店面做的好,做的精,做的出成绩,我们才拿出来

教授学员以保证学员在激烈的市场竞争中拥有技术竞争力,做到脱颖而出,生意兴隆。