

牛肉汤技术在济宁专业教学

产品名称	牛肉汤技术在济宁专业教学
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

牛肉汤技术在济宁专业教学002

膳学派淮南牛肉汤有咸汤、甜汤之分。咸的牛肉汤肉肥汤鲜，特别是加上葱段后，滋味鲜。不黑汤，喝多不上火，嗓不干，再配以粉丝和干丝；甜牛肉汤是指没加盐的牛肉汤，或者加少量盐的牛肉汤，其味清爽，滋味醇厚。牛肉汤故以汤为主，汤不醇则无味，牛肉汤的烫制方法多样，都取用当地特产：淮芋粉、洛河绿豆饼、八公山豆腐皮（千张、）、祁集汤圆子等为辅料。原料丰富，味足味厚，令人回味无穷。

教学课程安排：我们的培训由老师全程陪同学员实际操作，包教,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.欢迎试吃后再学.

膳学派餐饮是一家集特色小吃技术、食品研究与技术开发、餐饮咨询与策划服务为一体的综合性餐饮发展企业。美食项目包括早点系列、面点系列、火锅系列、砂锅系列、干锅系列、烧烤系列、卤煮系列、油炸系列、汤菜系列、冷饮系列等技术培训。膳学派以倡导“传统与时尚，美味与健康”的饮食新文化为己任，秉承“诚信、创新、务实”的经营理念，专心致力于饮食文化的传播与推广。

牛肉汤的做法比较简单，关键是味道。味道做好了，才能充分将牛肉汤的味道体现出来。牛肉汤在哪里学？哪有牛肉汤培训？华飞牛肉汤培训教学以优质为原料，选用几十种滋补药材及卤料按一定的比例经结合传统工艺久经熬制而成，保留牛肉、牛骨自身营养价值、加上配料包含的十几种药材，做出的牛肉汤十分的美味健康。

制作先用牛骨熬汤，较好是牛棒骨，待牛骨熬成白汤后加入干红椒、花椒、姜等作料，盛汤时将已经烫熟的粉丝、豆饼和已经煮熟的牛肉片放入碗中加入汤，然后放上香菜、蒜末拌开，就着当地特有的油酥烧饼，那味道真是太棒了。牛肉汤高营养、高蛋白、高热能、低糖、低脂肪、低胆固醇，汤味醇厚，鲜香爽辣，回味无穷。牛肉汤每天早上喝上一碗，都感觉有精神！