

羊蝎子火锅工艺培训

产品名称	羊蝎子火锅工艺培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

羊蝎子堪称是一种物美价廉美食小吃，在餐饮市场中，羊蝎子火锅非常受消费者的喜爱与赞赏，为商家带来了享不尽的财富，并且，羊蝎子火锅独特的配料，经泡，挑，烧，煨，焖等十几道工序方可出锅，其味微麻微辣，不柴不腻，既保存了原清汤火锅的营养精华，又迎合了现代人的口味，连一向不喜欢吃辣的温州人也大呼上瘾，而且，据有关专家称羊蝎子更具有滋阴清热、养肝明目、补钙益气，这么一款美味、健康的美食，其市场潜力是无法估计的，并且，羊蝎子独有的功效，四季皆宜，全年都可经营。

羊蝎子具有滋阴清热，养肝明目，补钙益气，强身壮体之功效。羊蝎子有补钙的美誉。羊蝎子经过长时间的焖，有利于促进钙的吸收，达到补钙的功效。故老年食之能缓解骨质疏松，中年食之，能养颜美容，少年食之，能健脑增高，并对患有慢性结肠炎、胃炎、气管炎等症状有明显的疗效。对工作、学习疲劳困倦，可起到加油充电的作用，堪称老少皆宜，四季均享的上乘美味佳肴。

羊蝎子火锅主要原料羊脊梁，形状酷似蝎子，俗称羊蝎子。以其为主料炖制的羊蝎子火锅在我国已有上千年的历史。羊蝎子一度为宫廷御用，现在是眼下中华美食之一。本产品精选数十种原料，经过提纯、去渣、超浓缩等标准化的现代化技术精心配制，使炖制的羊蝎子口感香嫩、不油腻、不上火、不苦涩、不干辣、没有膻气味。同时炖制的原汤味道鲜美，利用此汤涮羊肉片、肥牛、百叶、鱼丸、豆腐、各种蔬菜等等都可以保持原汁原味。同时炖制的原汤味道鲜美，利用此汤涮羊肉片、肥牛、百叶、鱼丸、豆腐、各种蔬菜等等都可以保持原汁原味。保证无变色、汤不浑、有营养。用标准化羊蝎子火锅配料炖制羊蝎子，骨髓一吸即出，原汁原味回味无穷。

课程安排

理论学习：

- 1、培训老师讲解开店流程，包括店面选址、人员配备和采购物资等。
- 2、详细解批羊蝎子火锅技术，包括原材料选择及采购、口味变换及配比等。
- 3、培训老师讲解店铺经营小技巧，让学员轻松创造财富。

实操学习：

- 1、培训老师进行一对一的实战示范讲解及操作。
- 2、培训老师在实践操作过程中，带领学员回忆理论学习阶段中的开店技巧、原材料选择、采购、成本及预算等。
- 3、培训老师引导学员反复操作，熟练操作羊蝎子火锅制作流程，直到独立完成成品，老师进行品尝及评价。

湖南长沙曾食坊食物研发有限公司名下-长沙曾食坊特征小吃餐饮练习总部是一家集小吃传授与技术开发、创业与再就业策划为一体的综合性餐饮校园,本校以“宏扬民族饮食文化,丰盛人民生活”为己任.“以味道求生存、以诺言促发展”的运营理念,专注致力与饮食文化的传达与推行.本校具有种类较全、较具特征的产品,适宜各地特征小吃项目合作、即可开固定店亦可活动运营,完成创业做老板的愿望,是您创业的杰出选择