

在曲阜能学习羊肉汤技术的地方

产品名称	在曲阜能学习羊肉汤技术的地方
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

在曲阜能学习羊肉汤技术的地方002

膳学派羊肉汤培训

青岛膳学派羊肉汤培训内容 1.羊肉及各类原材料的原料、配料的选取、初加工与保存。 2.讲解羊肉汤使用的各类香料的作用及分类，以及熬制羊肉汤使用的料包里面大料的选材、配方、配比及制作步骤，由于羊肉汤出味道靠的就是大料，所以羊汤香料配方的比例，是所有步骤中的重中之重。

3.秘制羊肉汤的羊骨、羊油、羊肉的选配比例和处理工艺、熬制以及添加的香料配制。 4.详细讲解熬制羊肉汤时，以下选料、香料、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、调味的各种细节和制作方法。 5.羊肉汤专用辣椒油、红油等制作方法

6.由于每个地方人们的口味不一，我们会根据学员的要求，调配出适合学员当地口味的羊肉汤。 7.羊肉汤后期的骨汤、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传授 8.羊肉汤店面选址及经营管理技巧。

早餐羊肉汤培训膳学派助你创业羊肉汤投料讲究，制作精细，调味丰富，汤质呈乳白色，入口不腥不膻，香醇不腻，味道鲜美，回味悠长。尤以“伏天”的羊肉汤较佳，这时的青山羊肉肥质嫩，特别出味，能品尝“伏羊汤”，堪称一种快事。中医有冬病夏治一说，伏天喝辛温大热之羊肉汤，汗流浹背，至冬身体强壮，尤能御寒，可以预防一切由寒邪诱发的疾病，有一定的食疗作用。羊肉汤锅虽然名声大噪远扬四方，但因其传统工艺的独一无二性和原材料的地域性的限制，很多创业者对其核心技术不了解，苦于没有技术，很难开一家生意的羊肉汤锅店。

膳学派餐饮学校是一家以学习小吃技术、食品技术开发、餐饮项目、餐饮咨询与策划服务为一体的综合性餐饮发展企业，以倡导“传统与时尚，美味与健康”的饮食新文化为己任，秉承“诚信较好、创新管理、专业服务、务实”的经营理念，专心致力于食品技术、饮食文化的传播与推广。

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，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。配上一个由辣椒油、花椒面、盐、味精等调料调配的蘸碟就成羊肉汤。单县羊肉汤的汤汁乳白绝不是添加其他物质实现的。