

羊肉汤技术在山东济宁教学

产品名称	羊肉汤技术在山东济宁教学
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

羊肉汤技术在山东济宁教学002

经历30余年的发展与市场竟争，我国餐饮业发展已经进入了投资主体多元化、经营业态多样化、经营模式连锁化和行业发展产业化的新阶段，行业的发展势头强劲。截止2011年8月，我国餐饮业实现销售收入元，同比增长16.3。

羊肉汤培训:

膳学派羊肉汤培训班 羊肉汤技术培训哪里好

1、原材料的选用及处理

2、原汤熬制技术

3、羊肉炒制技术

4、羊肉汤调配技术

5、蘸碟制作技术

6、开餐饮店的流程、选址要求、投资分析

7、学员享受3年内免费跟踪服务，终身技术升级服务

餐饮业是我国较早开放的行业。餐饮企业的不断涌进，对我国餐饮业的经营理念、服务质量标准、文化氛围、饮食结构、从业人员素质要求等产生了深刻影响。可以预见，未来我国餐饮行业竞争局面激烈仍将维持。

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，在各地均有各具特色的地方名吃。

羊肉汤味道鲜美异常。羊肉汤品种繁多，各有特色，天花（羊脑）汤有健脑明目之功，尤其适合老年人和神经衰弱者饮用；口条汤有壮身补血之能，较宜病愈大补者常食；肚丝汤肥中带瘦，奶渣汤沙酥带甜，还有马蜂窝汤、三孔桥汤、羊杂汤等，达72种之多。

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。