

牛肉汤技术在山东济宁教学

产品名称	牛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

牛肉汤技术在山东济宁教学002

其性温味首，温中散寒，化滞，健腺益气，对治疗虚劳瘦，乳汁不下有一定功效。怀牛膝味苦酸，性平，有强筋骨，活血通经作用。此菜以羊肉为主料，配以多种中药，有健胸作用。膳学派培训学校有多年从业的师傅手把手教学，(技术+配方)手把手-教学，包教，口感正宗，秘制配方，学会为止。学习时间灵活，节假日不休息也可随来随学。亲自实践，学学，直到独立操作能回家开店。欢迎品尝比较，所有的项目都包教，技术不实退还全部学费；全部实践教学，不限时间学会为止，吃住宿。

膳学派羊肉汤培训

青岛膳学派羊肉汤呈白色乳状，鲜洁爽口、不腥不膻、不粘不腻，独具特色。其名目繁多，品种各异，肥的油泛脂溢，瘦的白中透红。天花汤健脑明目，适合老年人和神经衰弱者食用;口条汤壮身补血，较宜病愈大补;肚丝汤可细嚼慢饮，眼窝汤肉烂如泥，奶渣汤沙苏带甜，还有马蜂窝汤、三孔桥汤、腰花汤、肺叶汤、肥瘦汤等多种，各具风味。八十年代，即被收入中国名菜谱。

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。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。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。

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。