## 羊肉汤技术在山东教学的地方

产品名称	羊肉汤技术在山东教学的地方
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

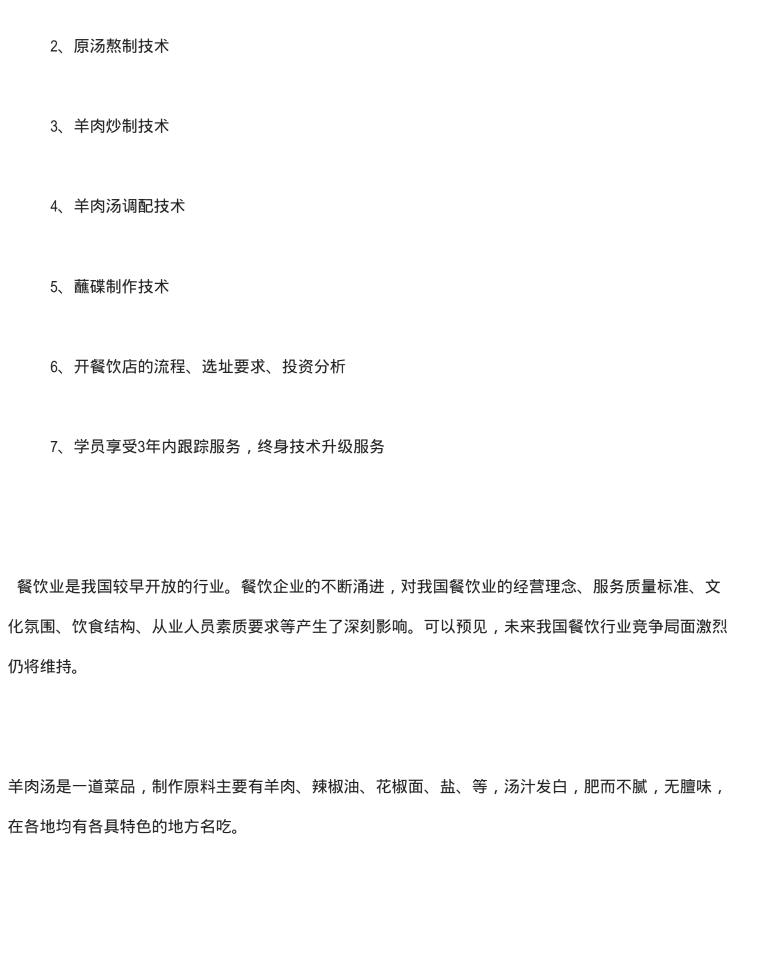
羊肉汤技术在山东教学的地方002

经历30余年的发展与市场竞争,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



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,还有马峰窝汤、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汆,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。