

羊肉汤技术在山东济宁教学的

产品名称	羊肉汤技术在山东济宁教学的
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的002

羊肉汤是一种具有油脂交融，达到了鲜而不膻，肥而不腻、回味清香的口感的美食小吃，创业好项目羊肉汤的做法，羊肉汤培训 现在找工作不好找，找个好工作很难，很多有志向的年轻人都选择了自己创业，现在小吃行业是非常好的投资方向。特色小吃经久不衰，只要您肯吃苦，不嫌累，您就可以积累您的原始资金。开个羊肉汤馆投资不大，利润丰厚，可以积累你的财富。

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。

羊肉汤现在已经成为人们心目中的绿色食品，因为羊是吃草的动物，随着人们生活水平的，越来越多的人喜爱上喝羊肉汤，开一家特色羊肉汤馆已经成为好多创业者又一致富项目，好多创业者开始对技术不了解，苦于没有技术，也有好多有技术，但做出来的汤味道并不是太满意，我现在面向传授单县羊肉汤技术，包括如何选料，配方，工艺，操作，火候，辣椒油，存储汤等一系列的技术我们一并传授，学员可以先来我这里考察，感觉好再学习，我技术纯正，同时传授所有香料配方，绝无保留！单县羊肉汤色泽乳白，经过各种中草药去腥膻，口感喝起来只有羊肉的肉香，只保留了很少的膻味，因为喝起来必须也要带一点的膻味，毕竟是羊肉汤，喝完口留余香，技术源于专业，只要你能品尝我就不会让你失望。较终学员学完可独立开店，技术正宗。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-

到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-

坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）。