

贵州羊肉粉培训 遵义羊肉粉培训费用

产品名称	贵州羊肉粉培训 遵义羊肉粉培训费用
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

贵州羊肉粉培训 遵义羊肉粉培训费用

遵义羊肉粉风味特色

羊肉熟嫩而不烂，粉白而不碎，汤鲜而不浊，辣香味浓，油大不腻。而成为贵州省的名小吃。

羊肉粉培训过程

1-所需香料认识及用法，2-熬汤材料的清洗，3-清汤的熬制，4-清汤羊肉的制作，5-羊杂的制作，6-卤水的制作，7-油辣椒的制作，8-尖椒的制作，9-泡菜制作，10-米粉泡煮及装碗，11-红焖羊蹄的制作，12-开店指导。

羊肉片，米粉，秘制酱料，花椒粉、蒜苗、香葱、茺荑、密制配料（每一家羊肉粉馆都有自己的密制配料，这配料是不公开的，并不是每家都用一样的配料。这也是贵州各地羊肉粉的一大特色）。

羊肉粉是贵州地区一种小吃。以新鲜羊肉，配以爽滑的米粉，加入鲜羊肉汤,及各种调料和具有特色的油辣椒.其特色为香、鲜。米粉入口即化，老少兼宜，羊肉肥瘦适中，油而不腻。

羊肉粉具有祛风除湿的作用，对贵州这种高寒地区的人来说是一种非常适宜的小吃。