

羊肉汤技术在山东济宁能专业的学习

产品名称	羊肉汤技术在山东济宁能专业的学习
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能专业的学习002

新鲜的大块羊肉和洗净的羊杂放入锅中煮熟，捞出沥干，然后切成薄片在沸腾的谁里面一余，浇上乳白的羊骨汤，加上碧绿的葱花和一些调料，一碗热气腾腾的羊肉汤便出锅了。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，辣椒油设产，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全程传授。（学员先品尝我们熬制的羊肉汤，感受好后再学习，我们，任一个学员学会后都能够做出色泽乳白，不腥不膻的羊肉汤，除此以外保证我们熬制的单县羊肉汤绝不添加任何添加剂，羊材料手工制作。如学不可能，不收学费。香料我们传授正宗单县羊肉汤研发设计技术.技术包含.选料有无经验均可）

学做羊肉汤培训具体事项：单县羊肉汤，羊杂汤技术做法，白汤，红汤技术做法，赠送凉拌菜技术。

郑重

- 1、 不限时间教学！包教！学会为止！真正的教学！
- 2、 终身技术升级和技术咨询，让您无后顾之忧。
- 3、 两个人学习只收一个人费用,一次性收费，签订合同，吃住
- 4、 培训中，专业讲解调味品，餐饮，及后厨设备。

项目有：美式炸鸡、羊肉汤、河南烩面、鸡蛋灌饼、老北京烧饼、肉夹馍、手抓饼、酱香饼、麻辣烫、酸辣粉、过桥米线、重庆小面、烧烤系列、安徽板面、铁板系列、陕西凉皮、早餐系列、脆皮煎饼、鸭、兰州拉面、羊蝎子、重庆火锅、巫山烤鱼、老北京火锅、铁锅柴鸡、固始鹅块、北京烤鸭、纸上烤鱼、火锅粉、手工粉、印度飞饼、老麻抄手、熟食系列、功夫馅饼、热干面、羊杂汤、胡辣汤、鸭血粉丝汤、轰炸大鱿鱼、淮南牛肉汤、鸡公煲、土豆粉、主食系列、黄焖鸡、麻辣香锅、铁锅焖面、饼、烤鸡、凉面、凉拌菜、烤猪蹄、担担面、香河肉饼、砂锅系列