

牛肉汤技术在山东青岛教学的地方在哪里

产品名称	牛肉汤技术在山东青岛教学的地方在哪里
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

牛肉汤技术在山东青岛教学的地方在哪里002

膳学派没有那些花边新闻和炒作，只是实实在在的传授技术。我们知道您的钱来之不易，都是辛苦钱，汗水钱，所以我们也是凭良心做事，每一分钱都会让您花得有价值，不走冤枉路。我们不会和同行做所谓的价格竞争，一分价钱一分技术，请大家谅解斟酌考虑，独特的正宗美味才是较重要的，让您高兴而来，满意而归！

膳学派餐饮培训学校专业从事小吃科研开发，培训，咨询管理与策划服务，倡导“传统与时尚，美味与

健康”的饮食文化为己任，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，专注于饮食文化的传播与推广，汇集了全国知名烹饪，餐饮管理，营销策划的专业团队，我们热诚期待有共同热爱中华美食的伙伴携手共进、共创辉煌。现在膳学派特地推出培训牛肉汤技术。牛肉汤技术培训。淮南地处淮河南岸，毗邻淮南岸边，四季分明，物产丰富，特别盛养牛羊，当地古沟一带又是回民居住地，对牛肉酷爱。对牛肉的加工也有独到之处，牛肉汤是淮上人家美味佳肴，早餐的较主要食品，风靡江淮大地，形成独具风味的地方小吃。淮南牛肉汤将徽菜的特点发挥的淋漓尽致，它的味道鲜、咸、辣。这也是徽菜的较大特点享有独特风味，它的味道鲜美，肉感爽口鲜嫩。

膳学派淮南牛肉汤有咸汤、甜汤之分。咸的牛肉汤肉肥汤鲜，特别是加上葱段后，滋味鲜。不黑汤，喝多不上火，嗓不干，再配以粉丝和干丝；甜牛肉汤是指没加盐的牛肉汤，或者加少量盐的牛肉汤，其味清爽，滋味醇厚。牛肉汤故以汤为主，汤不醇则无味，牛肉汤的烫制方法多样，都取用当地特产：淮芋粉、洛河绿豆饼、八公山豆腐皮（千张、）、祁集汤圆子等为辅料。原料丰富，味足味厚，令人回味无穷。

教学课程安排：我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作.欢迎试吃后再学.