

羊肉火锅培训，学羊肉火锅做法

产品名称	羊肉火锅培训，学羊肉火锅做法
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

羊肉火锅培训，学羊肉火锅做法

中医认为，羊肉性温，温中暖肾，益气补血。羊肉可用于阳痿、腰酸膝软、畏寒、夜尿多、产后血虚腹痛、四肢不温等症。明显的功效是，冬季怕冷，吃上几顿羊肉后就周身暖和了。

但是值得注意的是，羊肉偏燥，感冒或者体质偏热者不适合多吃，经常吃羊肉煲

或者羊肉火锅还易“上火”。因此，吃火锅时，可以放几片菊花瓣入火锅，不但锅里有菊之芳香，菊还可清热解毒，清肝明目，疏散风热。

如果怕上火，吃过羊肉煲或者羊肉火锅之后，也可再吃些银耳、百合、梨之类养阴生津润燥的食物，或喝菊花、银花等泻火之药。

授课方式：实操为主，理论为辅；先学后做，先易后难。一对一、手把手、全程亲手操作，守护式指导

授课时间：滚动教学，随到随学，不限时间，也可根据学员情况灵活安排，学会为止。

红星鹏飞精湛的技术，让每一位真心来求学的学员高兴来，满意而归，让每一位学员生意蒸蒸日上

培训内容;

- 1、原材料的识别及选择
- 2、羊肉羊杂的初加工技术
- 3、配料的前期处理
- 4、羊肉羊杂的精加工技术

- 5、羊肉羊杂的切法技巧
- 6、配菜的切法技巧
- 7、香料搭配
- 8、锅底制作
- 9、蘸碟制作技术
- 10、配套产品的制作技术
- 11、定位、辅助
- 12、采购、摆放、定价辅助
- 13、宣传、开业辅助