

# 贵州特色羊肉粉培训教学

产品名称	贵州特色羊肉粉培训教学
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

### 贵州特色羊肉粉培训教学

在贵州，羊肉粉的流行就像川蜀的火锅，其受欢迎的程度不亚于牛肉粉。贵州比较有名的羊肉粉有遵义羊肉粉、水城黑山羊肉粉和金沙羊肉粉。三种都是贵州特色羊肉粉中的佼佼者。其中遵义羊肉粉较出名，制作历史已逾300余年

长沙曾食坊传授贵州羊肉粉的香料种类，香料加工处理

；熬汤材料，熬汤材料的清洗和进一步处理，羊肉汤的熬制方法

；羊肉、羊杂的制作；辣椒的制作，包括油辣椒和糊辣椒制作、炸尖椒制作；泡菜制作，泡椒制作；米粉煮制加工（非米粉制作）；羊肉粉的装碗技巧；开羊肉店的成本核算与成本控制方法；飘味香店面开设羊肉粉指导课程。

羊肉粉特点：羊肉粉的主要原料是羊肉和米粉（也称作“米线”）。其作法是：先将羊肉纯好，先将米粉在开水锅里烫三次，除去米粉本身的酸味，盛在瓷碗中。然后在米粉上放一层薄薄的羊肉片，这种羊肉片是煮熟后榨压切成的，浇上鲜红的辣椒油，撒一些花椒粉、蒜苗、香葱、芫荽等。后加入纯过的羊汤。这样做出来的羊肉粉，热气腾腾，香气扑鼻，十分诱人。