

羊肉火锅培训 红焖羊肉火锅培训

产品名称	羊肉火锅培训 红焖羊肉火锅培训
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

羊肉火锅培训 红焖羊肉火锅培训

夏天卖虾，冬天卖羊肉，很多餐饮店都是以这样的经营模式存活在竞争激励的市场中的，其中羊肉对于很多人来说，应该是非常鲜美的美味，且在冬天食用的话，能够起到很好的暖身作用，因此红焖羊肉在市场上的发展一直处于稳定的上升，越来越多的人对这个项目产生了加盟的项目。

红焖羊肉的工艺十分复杂，将羊肉在老汤里小火慢炖数个小时，肉软烂而不脱骨，细闻不见羊膻味，只闻到肉香，才算半成。后面又要佐之各种珍贵药材，用于平衡羊肉的虚火，让红焖羊肉更加富含营养。对于红焖羊肉，创始人也不再一味地遵循古方，加入了很多现代中医理念，对古方进行了改进。羊肉的原材料是新西兰进口的无污染羊肉，更让人吃得放心、安心。

您若想学到红焖羊肉火锅技术培训配方，请千万不要计较路途的远近，学费的高低。学到红焖羊肉火锅做法，掌握红焖羊肉火锅技术配方，学好回去真正能开店开业，这点付出很快就会赚回来的。但是，有时候付出不一定就有回报。所以选择一个正确的地方、正规的红焖羊肉火锅培训学校是很关键的，只有正规的培训学校，您才能学到红焖羊肉火锅技术。长沙曾食坊是您的选择!

培训内容：1、红焖羊肉火锅设备及用具的购置与配备;

2、红焖羊肉火锅食材的选购及初加工;

- 3、红焖羊肉火锅调料的采购及使用;
- 4、红焖羊肉火锅汤料的调制与运用;
- 5、红焖羊肉火锅底料的熬配要领;
- 6、红焖羊肉火锅系列味碟的配料及调制;
- 7、红焖羊肉火锅加工的工艺流程及实操步骤;
- 8、红焖羊肉火锅店的多种经营形式;

课程安排：认识各种原材料 - 老师现场演示 - 学员亲自操作 - 老师指导纠正 - 老师考核作品 - 教你如何选购原材料和设备—介绍如何开店 - 经营成本核算 - 怎样选址 - 结业 - 后期电话指导。

承诺：随到随学，节假日不休；老师手把手教学，简单易懂；前期老师做给学员看，后期学员实际动手操作,学习快；名师亲自指导，学员反复练习，更容易上手；包教包会，学会为止。真正做到不一样的培训，不一样的收获！

红焖羊肉的特点：

上口筋、筋而酥，酥而烂、肉香不腻，汤红不辣、原汁原味、纯香不膻。由于羊肉温补平补的特点，加之进餐中又配以菊花茶，即便长期食用也不会“上火”，故而红焖羊肉可称得上是四季进补的一道美食。

。