

中山小榄学羊肉汤技术培训

产品名称	中山小榄学羊肉汤技术培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

中山小榄学羊肉汤技术培训，学羊肉汤技术就到中山食为先小吃培训班，食为先在中山三乡，中山沙溪，中山小榄，江门，珠海，广州，深圳，东莞，惠州，佛山等都设有培训点，方便你就近学习羊肉汤技术；主要将羊骨头一起投入大锅里熬汤，再将切成砵的新鲜羊肉与清洗干净的羊杂一起投入汤锅中煮。煮熟后捞起来沥干，然后切成薄片放入滚开水里一氽，再倒入汤碗中，冲入滚烫雪白的羊汤水，撒上碧绿的葱花，一碗热气腾腾，香气四溢的羊肉汤就做成了。配上一个由辣椒油、花椒面、盐、味精等调料调配的蘸碟就成羊肉汤。

羊肉汤的培训课程：

- 1、羊肉(羊杂)的处理码味技术;
- 2、清汤、白汤锅底制作技术;
- 3、秘制高汤制作技术;
- 4、火锅底料的炒制技术;
- 5、菜品的配制及保管技术;
- 6、碟碗料的制作技术;
- 7、免费培训店铺选址、装修布局、开店经营等技术;

中山小榄学羊肉汤技术培训，学羊肉汤技术就到中山食为先小吃培训班，食为先在中山三乡，中山沙溪，中山小榄，江门，珠海，广州，深圳，东莞，惠州，佛山等都设有培训点，方便你就近学习羊肉汤技术；羊肉质细嫩、肥而不腻、温而不火，尤其是那奶一般白的汤，配上一个由辣椒油、花椒面、盐、味

精等调和的味碟，香味便融入了你整个身体。其味鲜香浓烈、余味悠长，是任何一道菜一种汤都难以匹敌的。