

# 江门蓬江学羊肉汤做法培训

产品名称	江门蓬江学羊肉汤做法培训
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

江门蓬江学羊肉汤做法培训，学羊肉汤技术就到江门食为先小吃培训班，食为先在中山三乡，江门，中山，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；羊汤汁浓色白，晶洁似乳，水脂交融，尝其味道，鲜而不膻，香而不腻，清香满溢，鲜美爽口，羊汤馆子成了受人欢迎的就餐场所。羊肉肉质细嫩，含有很高的蛋白质和丰富的维生素，容易被消化，多吃羊肉只能提高身体素质，对人们尤其老年人、小孩都有益，所以人们常说：“要想长寿，常吃羊肉”。羊肉有多种吃法，涮羊肉、葱爆羊肉、羊汤泡饼等，秋冬季节，喝羊汤能让人们吃得又舒服又暖胃。

羊肉汤培训内容：

- 1、学习处理羊肉、大骨
- 2、羊肉汤的熬制
- 3、熟悉各种羊肉汤的熬制流程
- 4、提供开店工具、材料的采购渠道

江门蓬江学羊肉汤做法培训，学羊肉汤技术就到江门食为先小吃培训班，食为先在中山三乡，江门，中山，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；羊肉汤做法主要将羊骨头一起投入大锅里熬汤，再将切成砣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。