

烤羊排技术培训 烤羊排培训班

产品名称	烤羊排技术培训 烤羊排培训班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
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

烤羊排技术培训 烤羊排培训班

羊排是温性的食物，很多人都说吃羊排可以驱寒，单纯制作的羊排如果处理不好还会带有骚味，烤羊排也正好解决了这一缺点，烤羊排加盟店容易操作，都有强大的师资队伍，已经加盟过的烤羊排店有丰富的经验。

长沙曾食坊烤羊排和烤羊腿学习内容

- 1.烤羊排&烤羊腿的原料、配料的选取、初加工与保存。
- 2.各种香辛料的作用及分类，香辛料包的选材、配方、配比及调制。
- 3.烤羊排&烤羊腿等主料及配料的全部制作流程。
- 4.学员实践学习烤羊排&烤羊腿的制作工艺及管理流程。
- 5.复习制作技术，独立完成产品的制作

风味特点：烤羊排菜形美观，颜色褐红，肉质酥烂，味道香醇，色美肉嫩，浓香外溢，佐酒下饭，老少皆宜，实乃草原美肴之一，“烤羊排”是蒙族名菜，流传久远，西北各地，皆有制作，此菜以羊排为主料，经腌制再加调料烘烤而成，成菜羊排形整，颜色红润，酥烂醇香，滋味鲜美，回味悠长。