

# 烤全羊技术培训

产品名称	烤全羊技术培训
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

### 烤全羊技术培训

烤全羊之所以如此驰名，除了它选料考究外，就是它别具特色的制法。新疆羊肉质地鲜嫩无膻味，国际国内肉食市场上享有盛誉。技术高超的厨师选用上好的两岁阿勒泰羯羊，宰杀剥皮，去头、蹄、内脏，用一头穿有大铁钉的木棍，将羊从头至尾穿上，羊脖子卡在铁钉上。再用蛋黄、盐水、姜黄、孜然粉、胡椒粉、上白面粉等调成糊。

全羊抹上调好的糊汁，头部朝下放入炽热的馕坑中。盖严坑口，用湿布密封，焖烤一小时左右，揭盖观察，木棍靠肉处呈白色，全羊成金黄色，取出即成。

长沙曾食坊烤全羊菜品特色：烤全羊是目前肉制品饮食中健康环保绿色的美食了，烤全羊外表金黄油亮，外部肉焦黄发脆，内部肉绵软鲜嫩，羊肉味清香扑鼻，颇为适口，别具一格。

### 【培训内容】

烤全羊制作技术培训

## A、理论学习：

1、流程讲解，包括的选址、人员配备、物资采购等。

2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3、经营小技巧，轻松创造。

## B、示范讲解：

1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

我们的优势是：从不做虚假宣传，真材实料，实事求是。