

卤羊杂学习培训班

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 卤羊杂学习培训班 |
| 公司名称 | 新乡市卫滨区食味源餐饮技术部 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所） |
| 联系电话 | 18240670888 18240670888 |

产品详情

羊杂的吃法很多，可以做羊杂汤，干锅羊杂，卤羊杂，干拌羊杂，红烧羊杂等，在大西北常见的吃法就是一碗羊杂汤，切一份羊肉，来二两烧酒，那才是美的享受，让人欲罢不能。

食味源卤羊杂，又得分红卤与白卤，如果是开店的话，为了羊杂可以多种用途，比如可以白切，凉拌，煮汤等，那么白卤就是佳的选择，制作一锅卤水，关键在于香料的配比与卤汤的调制，而白卤只是不需要添加糖色即可。

食味源老师手把手教学，包教包会，学期不限，学会为止,提供终身技术支持,毕业赠送培训资料，防止学员因时间长了忘记配方；指导学员开店所需设备、厨具、配料、进货等一系列的后期服务；学员登记资料严格管理，如果以后技术升级可凭身份证免费再学。