

# 水城羊肉粉培训 贵州羊肉粉培训

产品名称	水城羊肉粉培训 贵州羊肉粉培训
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

### 水城羊肉粉培训 贵州羊肉粉培训

羊肉粉是贵州地区的一款传统特色小吃，以新鲜羊肉，配以爽滑的米粉，加入鲜羊肉汤，以及各种调料制作而成，汤底清爽而鲜美，羊肉肥瘦适中，油而不腻。而水城羊肉粉较讲究的是汤，汤做得越好，羊肉粉的味道越好。所以吃水城羊肉粉时较好先不要放油，这样才能在端上来时喝到鲜美可口的汤。而流干了油的油辣椒更是让你胃口大开。羊肉片，米粉，花椒粉、蒜苗、香葱、茼蒿、密制配料，六盘水人喜欢选择当地黑山羊。熬羊肉汤时先将鲜羊肉、羊骨放入锅中，小火慢炖，羊肉汤清而不浊，鲜而不腥。风味特色：羊肉熟透而不烂，米粉雪白，汤汁鲜淳红亮，辣香味浓，油而不腻。

### 传授品种

学习：羊肉粉、羊杂粉、羊脚粉、羊排粉。

### 课程内容

1：学习羊肉粉秘制香料粉制作方法

2：学习羊肉粉高汤制作方法

3：学习各种羊肉食材的处理方法

4：学习羊肉粉秘制油辣椒制作方法

5：学习如何浸泡干米粉和保存方法

6：学习羊肉粉各种臊子制作方法

7：学习羊肉粉成品制作方法

8：学习原材料和设备采购渠道

贵州山清水秀，四季怡人，各种美食更是数不胜数，较牵动人心的还是羊肉粉，可以不夸张的说，羊肉粉占据了贵州餐饮界的半壁江山，络绎不绝的中外游客对羊肉粉更是印象深刻，流连忘返是贵州，终身难忘羊肉粉!如何才能做好羊肉粉?羊肉粉培训那好?选择曾食坊0基础\*!