

# 涮羊肉火锅培训 羊肉涮锅技术培训班

产品名称	涮羊肉火锅培训 羊肉涮锅技术培训班
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

### 涮羊肉火锅培训 羊肉涮锅技术培训班

冬季来了，冬天是个吃羊肉的好季节，不过羊肉的处理与选择就比较谨慎，如果处理不好或者选得不对，羊骚的味道就很重，就不好吃了。涮锅其实都火锅差不多，之所以叫“涮锅”，其实是涮的时间比较短。因为羊肉切成片后，入了锅中很快可以熟了。

长沙曾食坊为想小本创业的人士打造一个全新的创业平台！对想做涮羊肉火锅的创业者、小本创业、大学生创业、农民工致富等人群报名学习。长沙曾食坊小吃培训学校签定培训合同，学会为止，全程真实材料实践动手，核心技术无保留传授，中途不收取任何杂费，让每一位创业者学到满意的技术。

我们选羊肉时要挑选精细鲜嫩，肉片纸薄均匀，另外调料要多样味美，涮羊肉时候才醇香不膻，而且鲜嫩可口，涮后即食。切羊肉的时候是有讲究的，切制羊肉要求薄如纸，匀如晶，齐如线，美如花，羊肉片要长17至20厘米，宽3至6厘米。

曾食坊涮羊肉火锅培训内容：

1.涮羊肉火锅的原料、

2.涮羊肉火锅配料选取、

3.涮羊肉火锅原料采购、

4.涮羊肉火锅如何制作、

5.涮羊肉火锅初步制作过程、

6.涮羊肉火锅制作方法和流程/实践学习制作工艺及流程、

7.复习制作技术，独立完成涮羊肉火锅的制作。

#### 【上课时间】

不限制学习时间，随到随学，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

#### 【上课方式】

按照详细涮羊肉火锅培训标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出满意的口味为止，不限定学习时间和材料。