

# 羊肉烩面怎么做 百味佳小吃培训

产品名称	羊肉烩面怎么做 百味佳小吃培训
公司名称	新乡市百味佳小吃培训中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省新乡市解放路南桥
联系电话	0373-5858969 15836154806

## 产品详情

百味佳小吃培训中心，为将该技术发扬光大，更好地服务民众，在吸取传统食品精华的同时，对该技术进行了合理的改进，使其口感更加美好，使其经营者在加工过程中按照各地域人们的口味习惯，灵活配制，多种配制方法可根据不同地域变更进行，同时也能充分应对当今激烈的市场竞争。使其自己的产品一直处于领先的优势，为创业者提供更有竞争力的好项目。 烩面汤白味鲜，面滑筋韧，放上几大块羊肉，辅以海菜丝、豆腐丝、粉条、香菜、鹌鹑蛋等，上桌时再外带香菜、辣椒油、糖蒜等小碟，其味更佳。

羊肉烩面是河南著名的特色小吃，深受人们的喜爱。其汤，浓酽醇厚；面条，鲜香有韧劲；羊肉，鲜嫩酥烂。做羊肉烩面有三要素，面、料、汤。和面的时候要放一些盐，揉成团后醒二十分钟，然后再揉十分钟，醒二十分钟，反复3-4次，抻出的面条才有韧劲。其配料丰富，包括羊肉、粉丝、木耳、黄花菜、豆腐皮丝、海带、鹌鹑蛋等。最关键的是熬汤，选用上好的羊肉同羊骨架加上各种香料文火长年熬制，熬制汤白肉烂。

## 培训方式

- 1.各项特色小吃系列，均有秘制的独特技术配方，特殊的制作工艺。
- 2.随到随学，现场培训，理论与实践相结合，亲手操作，包教包会。
- 3.讲究职业道德，真诚传技，诚信待人，安排食宿。
- 4.老牌单位，技术精湛，实力雄厚，信誉至上，长期跟踪服务。
- 5.免费提供经营方案，指导开店，确保学以致用，成功经营。

新乡市百味佳小吃培训中心 联络人:刘老师 地

址：河南省新乡市解放路南桥

乘车路线：河南省新乡市火车站3路108路188路186路到解放南桥下车即到