

红焖羊肉去哪里学做法技术

产品名称	红焖羊肉去哪里学做法技术
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

产品详情

学红焖羊肉 这里教的好红焖羊肉技术培训，红焖羊肉哪里有教，学正宗红焖羊肉技术去哪学，红焖羊肉的做法，红焖羊肉怎么做，哪里有红焖羊肉培训学校，红焖羊肉怎么加盟，红焖羊肉加盟费多少，学红焖羊肉配方配料，红焖羊肉的做法大全.正宗红焖羊肉培训，新乡哪里教红焖羊肉，红焖羊肉培训学校红焖羊肉的制作讲究：选用鲜嫩山羊肉，配以精心研制的多味佐料，即有效地去除了羊肉膻味，增加了香味，同时又无中药味。红焖羊肉的特点是：上口筋、筋而酥，酥而烂、肉香不腻，汤红不辣、原汁原味、纯香不膻。由于羊肉温补平补的特点，加之进餐中又配以菊花茶，即便长期食用也不会“上火”，故而红焖羊肉可称得上是四季进补的一道美食。

红焖羊肉起源于，中原大地河南省新乡市。是结合南北火锅之精髓，创造出来的适合于北方人吃的火锅。有句话“大块吃肉，大口喝酒”描述的就是红焖羊肉。红焖羊肉火锅汤浓色重，酥烂不膻，冬天食用，既可享受拥炉欢聚的乐趣，又有滋补健身，生热避寒的功效。红焖羊肉火锅消费群体广，肥而不腻、汤红不辣、原汁原味、纯香不膻。吃起来“上口筋，筋而酥，酥而烂，一口吃到爽”。随之一勺鲜汤入口，顿觉心旷神怡。无论男女老少，都喜欢吃。红焖羊肉虽然起源于河南新乡市，但是在很短的时间内已经风靡全国。无论是在北京还是在大连，都能看到红焖羊肉店火爆的场景。想要了解更多餐饮项目的朋友可以随时拨打电话热线咨询我们，也可以关注中华名食园红焖羊肉培训班的网站查询更多详细的信息。

红焖羊肉火锅是河南一道名吃，这道菜对羊肉的选材要求比较高。因为只有嫩的羊肉才可以越焖越爽口。佳选择就是羊里脊、羊上脑。羊里脊是紧靠脊骨后侧的小长条肉，纤维细长，质地软嫩。上脑位于脖颈后、脊骨两侧、肋条前，因接近头部帮故称上脑，其特点是脂肪沉积于肉质中形似大理石花斑，质地较嫩。