

# 哪里北京羊蝎子火锅培训教得好

产品名称	哪里北京羊蝎子火锅培训教得好
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

这里教中国北京羊蝎子火锅 秘制配方全教

羊蝎子就是羊脊骨，因其形状酷似蝎子，故而俗称羊蝎子。羊蝎子常可用来做火锅清汤，味道鲜美。羊蝎子低脂肪；低胆固醇；低血糖；高蛋白；富含钙质。易于吸收，有滋阴补肾，养颜壮阳功效。以羊蝎子为主料的清汤羊蝎子火锅在中国北方已有300多年的历史，因其富含钙质，而且易于吸收，故而在民间中常以此为土方医治骨质疏松症者。大梁，因其形似蝎子，故而老北京人俗称羊蝎子。选自羊之精髓，又称肉中黄金。以其为原料的羊蝎子火锅在我国首都北京周围已有三百余年历史，原见于皇宫贵族的一道美菜，后传入民间。2000年，京城王老师傅以其多年经验，只采用内蒙古锡林郭勒地区天然放养的六月龄左右小尾羔羊为原料，配以多种中药材调料，科学的调配中药滋补配方，经泡、挑、烧、煨、焖等十几道工序秘制而成，使其营养与保健同源。春可清内热，夏可消暑，秋能聚敛，冬行温补之效，堪称老少皆宜，四季皆享的上乘养身健脑的佳肴。经众多京城白领、南北商旅人士食后公认浓淡相宜，口齿留香，百吃不腻，流连忘返。

其原因在于：一是羊肉是温性的食品，属于四季滋补好的食品，骨头上肉也是好的肉，俗称肉中黄金。二是羊蝎子火锅经济实惠，适合不同的人群，可以说是男女老幼富贵贫贱都能用。三五知己、亲朋好友大在一起吃羊蝎子也很有情趣。三是近几年蝎子火锅的做法有改进，风味、品种有所扩大。像红汤、麻辣、白汤等不同风味适合不同的人群。另外，和牛肉相比，羊肉是比较安全的食品，不容易使人发胖。羊蝎子吃起不也没有猪排骨那腻。

名食园没有华丽的口号，没有规模的场地，有的只是一群专注于川味美食的探索者，一群耕耘于餐饮业至少二十年的痴心人，多年来，我们自己开过店，也指导了无数家大中型餐馆的经营，有收获也有遗憾，经历过赚钱的快乐，也经历过亏损的心痛。现在，我们只想把这么多年来积累的一身餐饮本领传授给新的餐饮创业者们。一对一、手把手教学，理论结合实践相结合，让学员轻松掌握调味工艺流程及配方设置要求和全系列产品的制作方法，确保学员学会之后能以独一无二之的口味，独霸一方市场，成功开启创业之路。

名食园小吃培训传授羊蝎子的香料配方、炖制方法、各种火锅底料的配置方法、秘制小料的制作方法。  
羊蝎子味型：1、清汤型2、红汤型3、白汤型4、麻辣浓香型