

专业北京羊蝎子火锅去哪学

产品名称	专业北京羊蝎子火锅去哪学
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技术 秘制配方全教

羊蝎子就是带里脊肉和脊髓的完整的羊脊椎骨，因其形跟蝎子相似，故而俗称羊蝎子。羊蝎子低脂肪、低胆固醇、高蛋白，富含钙质。易于吸收，有滋阴补肾，美颜壮阳功效。常用来做清汤火锅，味道鲜美。羊蝎子有“补钙”的美誉。羊蝎子经过长时间的焖，有利于促进钙的吸收，达到补钙的功效。故老年食之能缓解骨质疏松；中年食之，能养颜美容；少年食之，能健脑增高，并对患有慢性结肠炎、胃炎、气管炎等症状有明显的疗效。对工作、学习疲劳困倦可起到加油充电的作用，堪称老少皆宜，四季均享的上乘美味佳肴。

学习中国正宗羊蝎子火锅技术不仅仅是一张配方这么简单，而是需要通过有经验的老师傅手把手的悉心指导每个细节才能达到的。糊弄人的技术不仅是浪费的辛苦钱也会给你的经营造成劣势，不要贪图便宜而因小失大，到头来还要重新学习，性学好技术来餐饮培训学校，教学好不好。名食园羊蝎子是一种物美价廉美食小吃，主要原料采用羊身上营养较丰富、口感较鲜美的羊龙骨——带里脊肉和脊髓的从颈项到尾尖的完整的羊脊椎骨，一节一节的羊龙骨从横切面上看去，成“丫”字状，而那“丫字状”的下面，还有一个小的分叉，这就是蝎子张扬的形状了，“羊蝎子”因此而得名。

名食园羊蝎子培训内容: 1、培训羊蝎子秘制酱料、香料、卤汤三大核心配方与制作。 2、培训羊杂、羊蝎子等各种主料的处理；3、培训羊蝎子火锅各种配料的处。4、培训清香锅、麻辣锅、酱香锅底料的配置。 5、培训各种风味小料(芝麻酱、红油、辣椒油等)制作。 6、培训各式火锅的制作流程。 7、培训火锅汤料、酱料的保管与存放。 8、设备原料采购途径与要求。