

哪教老北京铜锅涮羊肉教得好

产品名称	哪教老北京铜锅涮羊肉教得好
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

这里教中国老北京铜锅涮羊肉 秘制配方全教

涮羊肉传说起源于元代。当年元世祖忽必烈统帅大军南下远征。一日，人困马乏饥肠辘辘，他猛想起家乡的菜肴一清炖羊肉，于是吩咐部下杀羊烧火。正当伙夫宰羊割肉时，探马飞奔进帐报告敌军逼近。饥饿难忍的忽必烈一心等着吃羊肉，他一面下令部队开拔一面喊：“羊肉！羊肉！”厨师知道他性情暴躁，于是急中生智，飞刀切下十多片薄肉，放在沸水里搅拌几下，待肉色一变，马上捞入碗中，撒下细盐。忽必烈连吃几碗翻身上马率军迎敌，结果旗开得胜。名食园吃涮肉的顺序也有考究。火锅，它是中国的美食，起源地为中国重庆。有着“中国料理”的美称。自问世以来就获得了众多学员的欢迎，生意四季红火，客源不断。

名食园老北京涮羊肉培训内容:1、火锅主料及配料的选材配置及加工处理方法。2、各种火锅汤底料的配方及熬制，老油的制作、利用和保存等。3、各种风味小料(芝麻酱、红油、辣椒油、韩式日式味酱等十余种)制作。4、各式火锅制作工艺及制作技巧。5、学员实操各式火锅的制作。6、学习多种开胃菜的制作。7、火锅店常用设备器具采购。8、投资预算分析及风险回避，火锅店经营方法与管理。

老北京铜锅底有久涮不淡，羊肉有久涮不老不散的特点，而且羊肉以选料精细、肉片薄匀而著称，尤其是厨师现场切好端上来的手切鲜羊肉，放在铜火锅里一“涮”，鲜嫩的羊肉蘸上麻酱小料，这样一米涮羊肉的滋味就更加鲜美了。如果再搭配上几碟店里特制的爽口凉菜，口感会更好。

您只需要很小的投资，即可得到我们专业的技术培训和完善的后续服务。只有你没吃过没听过的，没有我们这边不会做的。师资力量雄厚，名食园为你打造的、适合你的创业项目！你还在犹豫什么，创业需要的是激情，不要让你的创业激情在你的犹豫不决中消失殆尽！