

哪里教羊肉火锅教的好

产品名称	哪里教羊肉火锅教的好
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

这里培训中国羊肉火锅技术 秘制配方全教

羊肉火锅是一种是一道简单的家常饭，主料是金针菇适量、冻豆腐适量、菠菜适量、木耳、羊肉。始于元代，兴起于清代，早在18世纪，康熙、乾隆二帝所举办的几次规模宏大的“千叟宴”，内中就有羊肉火锅，后流传至市肆。选料精细鲜嫩，肉片纸薄均匀，调料多样味美，涮肉醇香不膻，涮后即食。香味纯正，鲜嫩可口羊肉汤锅是小排档、饭馆、夜宵店必不可点的火锅之一。中医认为，羊肉性温，温中暖肾，益气补血。羊肉可用于阳痿、腰酸膝软、畏寒、夜尿多、产后血虚腹痛、四肢不温等症。明显的功效是，冬季怕冷，吃上几顿羊肉后就周身暖和。

名食园培训内容: 1:底料制作。较好步，主要系统学习如何使用牛油、调和油、豆瓣酱、干辣椒、大葱、生姜、大蒜、花椒、十几种中药材等材料制作传统火锅专用火锅底料。这里重点学习掌握底料的炒制手法、火候控制、时间、技巧等知识。2:高汤制作。第二步,主要系统学习如何使用猪大骨、清水、鸡架等食材熬制上等火锅高汤。这里重点学习熬制时间、火候控制、调味等知识。3:原料处理。第三步，主要系统学习如何处理羊肉、猪脚、鸡肉、牛肉、鱼等原料。这里重点学习原料的清洗、改刀切制等知识。4:原料腌制。第四步,主要系统学习如何腌制羊肉、猪脚、鸡肉、牛肉、等原料。这里重点学习掌握每种原料的腌制手法、时间、技巧等知识。5:烹饪食物。第五步，主要系统学习每种口味的配菜配制、烹饪方法、火候控制、炒制时间等知识。

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的口味，独霸一方市场，成功开启创业之路。