

# 新乡一绝红焖羊肉 红焖羊肉培训

产品名称	新乡一绝红焖羊肉 红焖羊肉培训
公司名称	美味香特色小吃培训中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省新乡市商校（卫滨公安分局西邻）火车站乘108,183,188路公交车商校下车即到。
联系电话	0373-2200777 15503737776

## 产品详情

红焖羊肉，以肉嫩、味鲜、汤醇、价廉深受各路食客的好评，很快便风靡牧野。一些头脑精明者也抓住这一商机，由食客变成了老板。红焖羊肉很快便红遍中原，闯进京都，成了名闻遐迩的一道豫菜新品。在最鼎盛的1995年，新乡、郑州等地出现了“红焖炊烟浩荡处，今日早市没有羊”的奇特景观，并在全省首届豫菜大赛中荣获特别金奖。

红焖羊肉作为美食中的精品，其营养价值及健身功能不言而喻。据《本草纲目》中记载：“羊肉，性温味甘，补气滋阴，暖中补虚，开胃健身；可正气祛邪、治畏寒怕热；补元阳、宜血气的滋补上品；对寒暑侵袭、冷热不均、四肢无力、产病后虚弱有奇效”。故传统中医学又有“人参补气，羊肉补形”之论。俗话说：“药补不如食补”，这也是老城红焖羊肉让所有食客长期喜爱的重要原因。

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。老城红焖羊肉的特点是：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。

红焖羊肉的做法也要“三讲”：一讲肉、二讲料、三讲汤。1. 所谓“讲肉”就是在选择羊肉时十分讲究。所选的羊肉是整只羊最有营养价值的部位，如羊后腿、羊上脑、三叉等；同时为了保证羊的鲜嫩性，所选羊的体重都控制在13—15斤；此外，羊的来源要选肉质柔软的豫东羊；

2. “讲料”就是在加工中所用的各种佐料达30多种，其主要成份都是中、草药、香料，可以有效地去除膻味，增加香味；

3. “讲汤”就是用大羊主骨、敲主骨油温火熬制而成，熬出的汤味鲜可口。

美味香小吃培训中心，由新乡市红焖羊肉名师执教。

名小吃，味出众，现场培训，包教包会，食宿免费，开老师指导。郑重承诺：学不会不收学费。

免费技术升级,终身免费技术支持服务。

行动是成功的基石！朋友们欢迎您来新乡万里香小吃培训学校考察、品尝、学习！