

学做正宗李记红焖羊肉火锅多少钱多久可以学会

产品名称	学做正宗李记红焖羊肉火锅多少钱多久可以学会
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

红焖羊肉火锅起源于新乡，是一道河南名吃，制作选料工艺严格，口味独特，以肉嫩、味鲜、汤醇、价廉深受各路食客的好评，做红焖羊肉讲究火候、辅料、配料、吃法等。红焖羊肉的特色就是入口筋道，酥烂入味。羊肉性温，冬季常吃羊肉，不但可以增加人体热量，而且还能增加消化酶，保护胃壁，修复胃粘膜，帮助脾胃消化，起到抗衰老的作用；哪里培训正宗红焖羊肉的做法及配方呢,具体课程有哪些？

百味鲜正宗红焖羊肉培训内容：

- 1.了解红焖羊肉的发展史及食材的基本认知；
- 2.食材的采购及处理过程；
- 3.配料的选购，大料的配制及加工；
- 4.辅佐食材的制作方法及要领；
- 5.红焖羊肉的详细制作工艺；
- 6.红焖羊肉火候掌握，配料比例及完成；
- 7.红焖羊肉的反复实践操作及熟练完成；

8.投资预算，所用厨具的采购及店面选址等。

地址：新乡市解放大道公安局刑侦队正对面餐饮培训总部。

乘车路线：新乡市火车站乘1路,18路,21路公交车到“新华医院”站牌下车(1元钱)沿解放路一直向北走过红绿灯20米路西小吃培训即到。

联系方式：张老师 18240670888 在线QQ：1781152729 1050582638 微信：baiweixian888