

正宗名吃羊汤学习做法，无保留教配方

产品名称	正宗名吃羊汤学习做法，无保留教配方
公司名称	济南仟佰味食品技术开发有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东济南花园路200号
联系电话	13021735706

产品详情

正宗名吃羊汤学习做法，无保留教配方

仟佰味单县羊肉汤取四大羊汤之精华，在传统羊肉汤基础上，力求肉鲜汤鲜的制作原则，用火、配料、刀工器皿诸多方面加以改进。羊汤的主要技术就是羊肉汤的香料配方，羊汤技术和羊汤做法完全是两码事，羊汤技术是纯正的羊汤的原始积累技术，也就是包括香料配方，羊汤做法如放入羊骨头，羊肉等，而仟佰味单县羊汤之所以出类拔萃，因其羊肉汤呈白色乳状，鲜洁爽口、不腥不膻、不粘不腻，独具特色；如在冬天，适当放些大白菜心和泡软了的有咬劲的粉条，吃起来就更有味了。

仟佰味单县羊汤以全味羊汤和羊杂汤为主，用新鲜羊骨、羊肉、羊肚、羊头、羊肠等羊下水，加以传统香料配方熬制。由于汤白似奶、水脂交融却香而不腻不膻，入口鲜洁爽口，热烫浓香，营养丰富。羊汤秘制配方做法 四道精细制作工艺——清洗、熬煮、切配、循环出汤等，技术含量高不可模仿。

一碗热烫的仟佰味单县羊汤，配以劲道的千层饼或热烧饼同食，则是极妙的享受。羊汤则以羊杂汤为珍，又热又辣又烫的羊杂汤更多客人则喜好泡饼来吃。羊汤如不够热、不够香辣、汤杂不够肥美，那么这碗羊汤则不为精到。

联系人：李冰 联系电话：13021735706 联系qq同微信：2310748125