

内蒙学正宗蒙古人的手抓羊肉技术到伟宏

产品名称	内蒙学正宗蒙古人的手抓羊肉技术到伟宏
公司名称	内蒙古伟宏餐饮管理有限公司
价格	980.00/盘
规格参数	
公司地址	内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区南茶坊十字路北一百米路东商住楼1单元3层南户
联系电话	8804004125 15024984936

产品详情

手抓羊肉

一．“手把羊肉”是内蒙古著名的民族传统菜。用羊肉烹制而成，因羊肉块大，就餐时须用手撕而食，故得名。极具民族特色，醇香味美。

二．羊肉肉质细嫩，容易消化，高蛋白、低脂肪、含磷脂多，较猪肉和牛肉的脂肪含量都要少，胆固醇含量少，是冬季防寒温补的美味之一；羊肉性温味甘，既可食补，又可食疗，为优良的强壮祛疾食品，有益气补虚，温中暖下，补肾壮阳，生肌健力，抵御风寒之功效。

三．羊肉温阳取暖，生姜驱寒保暖，同食还可治腹痛、胃寒。

四．培训内容：

培训内容	五香手抓羊肉 蒜香手抓羊肉 清蒸手抓羊肉 油煎手抓羊肉
课程安排	1.羊肉的处理。 2.酱料配置。 3.手抓羊肉的制作。

五 . 培训情况 :

培训费用	980元。含技术转让费，中餐费，材料费，资料费，三年以上技术升级费等，中途不收任何费用。
培训时间	随到随学，老师一对一手把手授课，一般2-3天左右，视个人情况而定，不限制学习时间，包教包会去，学会为止。

六店面指导

- 1.店面形象设计指导：具体店面布局设计、装修设计、店面招聘、店面POP、店面灯箱。
- 2.根据店面特点、地理位置及消费人群制定详细营销战略及促销计划。
- 3根据店面具体情况，指定店面投资预算分析及投资风险回避。
- 4.店面菜单的定价参考及设计。