

# 内蒙古烤全羊全套班技术培训

产品名称	内蒙古烤全羊全套班技术培训
公司名称	内蒙古伟宏餐饮管理有限公司
价格	5800.00/份
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口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

### 烤全羊全套班

#### 一. 烤全羊的来历

烤全羊（蒙语“晤本”、“好尼、西日哪”）是蒙古族接待贵客的一道名菜。色、香、味形俱全，别有风味。烤全羊源于蒙古族，其历史渊源可以追溯到很远。据考古资料证实：“河套人”即“鄂尔多斯人”牙齿化石的附近地区，不但发现古代人类使用过的灰烬，而且还有烧过的骨骼。考古报告说：“鄂尔多斯人已经使用火??在沙地上挖坑??烧食猎获的野兽。”《元史》记载12世纪时期蒙古人“掘地为坎以燎肉”，到了13世纪即元朝时期，肉食方法和饮膳都已有了极大改进。《朴通事·柳蒸羊》，对烤羊肉作了较详细的记载：“元代有柳蒸羊，于地作炉三尺，周围以火烧，令全通赤，用铁算盛羊，上用柳子盖覆土封，以熟为度。”不但制作复杂讲究，而且用了专门的烤炉。至清代各地蒙古族王府几乎都以烤全羊待上宾，其名贵列入礼节。

#### 二 烤全羊特点

烤全羊出炉油光红亮，装盘大气；入口外酥里嫩，鲜美爽滑；不油不腻，不膻不燥，食后不上火。烤全羊是选用以绿草，奶水为主专门饲养的60天优质槐山小乳羊，羊坯4~6kg,肉质相当的肥美细嫩，加之秘制配方，果木炭精心烤制而成，属纯天然绿色健康食品，民间一直就有“要长寿吃羊肉”的说法。

#### 三培训内容

培训内容	烤全羊、烤羊背、烤羊排、烤羊腿、酱羊棒
培训费用	5800元，含技术转让费，中餐费，资料费，三年以上技术升级费等。
培训课程	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 选料</li> <li>2. 整羊分档取料</li> <li>3. 分档烤制技术</li> <li>4. 整羊研制及烤制技术</li> <li>5. 酱料调制</li> </ol>
培训时间	不限制学习时间，一般5—7天左右，随到随学，学会为止，根据各人掌握情况而定。

#### 四开店指导

- 1.店面形象设计指导：免费提供店面设计、装修设计、店面招牌、店员POP、店面灯箱。
- 2.根据店面的地理位置及消费人群协助您一系列的促销计划。
- 3.制定店面投资预算分析和投资风险回避。
- 4.免费提供定价参考及设计。
- 5.常用设备器具配置。