

牧民烤全羊烤羊腿技术培训地方烤肉串烤蔬菜培训

产品名称	牧民烤全羊烤羊腿技术培训地方烤肉串烤蔬菜培训
公司名称	内蒙古伟宏餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:伟宏小吃培训
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

烤全羊全套班

?????????

烤全羊（蒙语“唔本”、“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，用铁箠盛羊，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:烤全羊、烤羊背、烤羊排、烤羊腿、酱羊棒

四培训课程：

- 1、选料
- 2、整羊分档取料

3、分档烤制技术

4、整羊研制及烤制技术

5、酱料调制

五 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；中途不受任何费用。

六 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。

七 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、店面招牌、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、根据各店具体情况，制定店面投资预算分析及投资风险回避。
- 4、各店菜单的定价参考及设计。
- 5、加工烤羊全套设备、器具的配置。