

遵义羊肉粉培训

产品名称	遵义羊肉粉培训
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

产品详情

项目背景

遵义(为古夜郎国)地处大娄山脉，属云贵高原低地势丘陵地带，雨水长年不断，山上经常云雾缭绕，所以潮湿，性寒，当地人易得风湿和伤寒。

汉武帝元狩元年（前122），汉武帝命令王然于、柏始昌、吕越人等，让他们寻找捷径从西夷的西边出发，去寻找身毒国是发现古夜郎国地处大娄山脉，到处都是瘴气弥漫，当地人易得风湿和伤寒。请武帝能派名医解除百姓疾苦。于是汉武帝派张仲景到夜郎为百姓治病。

张仲景来到遵义，看到夜郎乡亲面黄肌瘦，饥寒交迫，伤寒在全国漫延。便让其弟子在遵义城北搭起医棚，支起大锅，在冬至那天医治风湿和伤寒。他把羊肉和一些驱寒药材放在锅里熬煮，然后将羊肉捞出来切成片，用大米做到米粉，煮熟后，分给来求药的人每人一大碗羊肉汤。人们吃了羊肉粉，喝了“祛寒汤”，浑身暖和，风湿和伤寒都治好了。张仲景走时将配方留给了他的徒弟，叫他留下来继续为百姓治病。后来他的徒弟在遵义开了一家羊肉粉馆。从此以后遵义的百姓都喜欢吃羊肉，花椒和辣椒来御寒，这样就能有效的防止风湿，减轻痛苦。如今，佳肴汇沿用了此秘方,经过团队的研发，已经形成了适合一年四季适合消费的羊肉粉产品，以“口味不分东西南北，火爆不分春夏秋冬”的经营理念，正在走向全国，用一碗粉成就创业的目标前进。

遵义羊肉粉是一道古老香醇的传统美食。武汉佳肴汇餐饮培训中心精心推出的羊肉粉技术培训项目，采用上等羊骨和新鲜羊肉一起，在汤里慢慢煲煮，这样汤底鲜美，羊肉细嫩，再用几十种天然香料，精细的熬制羊杂、羊排、羊脚、牛肉、牛杂，这样成了一个口味丰富齐全的羊肉粉系列，口感更独特，回味更无穷,满足了更多顾客的口味需求。佳肴汇羊肉粉，以新鲜羊肉，配以爽滑的米粉，加入鲜羊肉汤，及各种调料和具有特色的油辣椒，其特点为香鲜。其汤用羊骨、羊肉等精心秘制。滚烫的羊肉汤，火辣辣的油辣椒，细腻的肉片，再配以白玉般的米线，一碗羊肉粉，入口即化的绝妙口感，使人意犹未尽

, 欲罢不能!

名师简介

徐善贤：湖北襄阳人从事粉面行业21年。2008-2010在襄阳赛家金多名店出品店长一职2011。年在佳肴汇教授襄阳牛肉面、秘制牛肉面、原味汤粉、新农牛肉面、桂林米粉、酸辣粉等，主管学校粉面技术培训和产品研发；家族世代经营粉面生意已经有几十年历史，客源稳定、生意火爆。拥有独家工艺，采用上等精面，优质牛肉，骨汤精华，配以独特配料，运用秘制纯味中草药，汤味香浓，飘香数米，让人闻香止步，让顾客在吃粉面过程中畅快淋漓，吃完后神清气爽。

陈继远：高级烹调师，行业经验20年，曾任北京红辣椒饭店、重庆三峡豪华游轮“玉祥号”厨师长。2008年1月加入武汉蔡林记任技术研发、技术指导团队，并参与三镇民生甜食馆、起乐蛋糕的创店策划和饮食技术指导，陈大师在早点、生烫牛肉面、财鱼面、鳝鱼面、重庆小面等方面取得了得天独厚的造诣，现任佳肴汇高级技术培训师、新品研发师、营养师等要职。全心全意的为创业学员们保驾护航。遵义羊肉粉

培训内容：羊肉粉、面类 羊肉粉、面 羊杂粉、面 羊脚粉、面 羊排粉、面 羊腰粉、面 羊肉粉丝 羊肉宽粉 羊肉手工粉 羊肉苕粉 羊肉萝卜粉、面等。

羊肉辅助品类： 羊肉泡馍 羊杂泡馍 羊排泡馍 羊肉火锅 羊排火锅 羊肉萝卜汤 手抓羊肉 营养豆浆等。

培训费用：2980元（任学1大类），全学：5800元，包教包会，包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般5-7天左右可完全掌握。

培训课程:

- 1.学习选购羊肉牛肉羊杂羊脚和各种香料。
- 2.学习煲汤、调烫的口味。
- 3.学习制作原味羊肉、牛肉。
- 4.学习制作香辣羊肉、牛肉、羊杂、牛杂、羊脚、牛排。
- 5.学习制作浓香辣椒粉、油辣椒酱、干辣椒粉、青辣椒酱。
- 6.学习烫粉，调味，上桌。

培训承诺:100%传授正宗配方；100%现场实践操作；100%支持免费技术升级；100%包教会。

温馨提示:广大的新老朋友您们好！佳肴汇知道您的钱来之不易，所以佳肴汇会凭专业、专注、负责的态度教学，让您花的每一分钱都有价值！绝不让走弯路！因为您的成功，就是我们最大的成功！我们将一站式服务到底，让您们成功创业！