

武汉学习羊肉烩面还是佳肴汇好

产品名称	武汉学习羊肉烩面还是佳肴汇好
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

河南羊肉烩面又叫羊肉扯面、羊肉拉面、羊肉汤面。它具有壮腰健肾调理、补阳调理、肢寒畏冷调理、冬季养生调理的作用。菜品口感：此面面筋光滑，汤鲜味美。羊肉烩面是河南著名的特色小吃，深受人们的喜爱。汤好面筋，营养高。其汤浓酩醇厚；面条，鲜香有韧劲；羊肉，鲜嫩酥烂。河南羊肉烩面佳肴汇餐饮“羊肉烩面”的面条，外滑软内硬实，口感十分劲道。另外，“羊肉烩面”的配料也十分讲究，有羊肉丁、豆皮丝、粉丝、黄花、木耳等多种原料。而且要添入鲜美的羊肉汤。一碗面里，面、菜、肉样样兼有，汤多面爽，鲜香味美，堪称面中上品。

1.工艺上选取优质基础原材料，根据材料特点进行科学配比，结合现代成熟的食品技术调制鲜汤。让顾客在消费之后依然能享受到其不同味蕾的多层快感，回味悠长！

2.羊肉、汤、面等主要方面，从理论和实践的角度，教授学员如何去理解各部分味道的调整和人们对味道的感受及认知，最终，能让羊肉烩面制作者游刃有余的调味和销售。

3.羊肉烩面味道纵然再好，师傅把握顾客口感的能力再强，也会遇到极端情况，或众口难调，这时就需要一些开心小菜和红油等做为自选调味，以适应更为广泛的人群。

培训内容：原味羊肉烩面、香辣羊肉烩面、酸辣羊肉烩面、羊肉油泼面、羊汤粉丝、羊肉汤、萝卜汤等。

培训费用：1580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.讲述羊肉烩面的背景来源及发展史。
- 2.参观羊肉烩面的全部制作流程。
- 3.店面经营器具、设备的配制及使用。
- 4.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比、及加工。
- 5.高汤、稍子、红油、麻油的制作及保养。
- 6.其他配料的选材及加工方法。
- 7.肉质、鲜汤等汤料的制作及保养。
- 8.店面经营的选址原则、采购途径。
- 9.店面经营的经营原则、投资预算及风险回避。