

# 牛羊肉泡馍培训西安名吃培训杂肝汤培训

产品名称	牛羊肉泡馍培训西安名吃培训杂肝汤培训
公司名称	西安澜丰餐饮管理有限公司
价格	980.00/项
规格参数	
公司地址	西安市未央路龙首商业街龙首苑商铺3楼
联系电话	029-86238791 13992841057

## 产品详情

陕西西安正宗牛羊肉泡馍技术培训，学习做西安羊肉泡馍技术，牛羊肉泡馍培训班哪家最正规？哪里可以学习到正宗的牛羊肉泡馍技术，老孙家牛羊肉泡馍加盟，渭南水盆羊肉技术培训学校，学习小炒泡馍。西安澜丰小吃技术培训学校，专业教各种陕西小吃凉皮肉夹馍，陕西面食牛羊肉泡馍技术等。羊肉泡馍是流行在陕西地区的一种小吃。西安的泡馍，就如同天津的狗不理，北京的烤鸭一般让人向往。羊肉泡馍的羊汤，一定是用腿骨经过长时间熬煮的浓汤，最好是久经熬煮的老汤。而馍，俗称‘饦饦馍’。采用少许发酵面团和死面团结合的方法，揉馍时不用半点手粉，丝毫不粘，熟了掰成小块，入汤不散，这才是真功夫。羊肉泡馍的煮法通常有四种，分别为：单走，干拔，口汤，水围城。单走是指羊汤和馍分别上桌，将馍掰入汤中吃，\*后再压一碗汤。其余三种都是羊肉汤和馍一起煮，干拔，口汤，水围城汤水量依次递增，依个人喜好选择即可。一碗热腾腾的泡馍，再配以辣椒酱和糖蒜，清新爽口，放佛一切郁结之气都在这碗热汤下肚之时化解了。就连这盛着泡馍的青花热汤碗，都多了一丝历史感。想学习正宗牛羊肉泡馍技术去哪里？首选西安澜丰小吃技术培训学校。公司地址：西安市未央路68号（龙首村十字向北100米）时代明丰苑B座511室西安澜丰羊肉泡馍怎么做?羊肉泡馍做法配方?羊肉泡馍配方：主料：羊骨500克、羊肉300克、面粉200克、酵母3克、黑木耳50克、粉丝50克、黄花菜50克(黑木耳和黄花菜皆可提前泡好)调料：姜、葱和香菜少许，花椒、八角、桂皮、香叶、草寇、小茴香适量，胡椒粉和食盐少许，糖蒜和辣酱羊肉泡馍做法：1、先将羊骨和羊肉洗好，羊骨从中间剁开备用2、将花椒、花椒、八角、桂皮、香叶、草寇、小茴香用纱布包好做成调料包备用;3、将羊肉和羊骨放入汤锅中，加足量水，大火烧开后用勺子撇去浮沫，之后加入调料包，放入姜片和葱结，用小火炖煮2小时;4、将羊肉捞起，切片备用;5、在煮汤过程中可以将酵母放入碗中，加入30 温水使其融化;6、在盆中加入面粉，用酵母水拌匀，揉成光滑面团，用保鲜膜盖好后静置发酵;7、将发酵好的面团，揪成相同大小的剂子，用擀面杖擀成圆形小饼，即可放平底锅中烙熟即可;将烙好的饼掰成或切成大小适中的小丁备用;8、将锅中加入熬好的羊汤，加入黑木耳、黄花菜和粉丝煮熟后加盐和胡椒粉调味，盛出汤放上馍和羊肉片儿，撒上葱花和香菜即可。西安澜丰羊肉泡馍种类牛羊肉泡馍、三鲜煮馍、小炒泡馍、羊杂汤泡馍、葫芦头泡馍、水盆羊肉泡馍、油茶泡馍、豆花泡馍等等。羊肉泡馍培训项目介绍对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。羊肉泡馍就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家羊肉泡馍店，来西安澜丰小吃技术培训学校，保证您能学习到最正宗最好吃的羊肉泡馍技术，并且成功开业。陕西西安正宗牛羊肉泡馍技术培训，学习做西安羊肉泡馍技术，牛羊肉泡馍培训班哪家最正规？哪里可以学习到正宗的牛羊肉泡馍技术，老孙家牛羊肉泡馍加盟，渭南水盆羊肉技术培训学校，学习小炒泡馍。西安澜丰小吃技术培训学校，专业教各种陕西小吃凉皮肉夹馍，陕西面食牛羊肉泡馍技术等。去哪里可以学习到正宗的羊肉泡馍技术，首选西安澜丰小吃技术培训

学校。选择澜丰，成就梦想。