

羊肉粉 遵义羊肉粉培训 羊肉粉做法牛肉粉卤菜培训

产品名称	羊肉粉 遵义羊肉粉培训 羊肉粉做法牛肉粉卤菜培训
公司名称	重庆味必特餐饮餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	重庆市南岸区江南大道24好金信大厦26楼
联系电话	18584710826

产品详情

羊肉粉开店 想要开小面馆 羊肉粉技术 重庆学羊杂米线 羊肉粉培训 牛肉粉培训 卤菜熟食培训

烧烤技术培训 一对一技术培训 学员真材实料操作 学时不限制 包教包会 后期支持开店

免费技术指导 咨询电话：18584710826（胡老师同微信 QQ：239674170

8（空间有实图）羊肉粉 是贵州省的民间小吃 如今是西南地区都比较出名 羊肉粉 贵州羊肉粉

遵义羊肉粉 牛肉面 牛肉粉 以新鲜牛 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.其特色为香、鲜。米粉入口即化，老少兼宜，羊肉肥瘦适中，油而不腻。羊肉粉-----主要原

料是羊肉 ----羊杂--- 羊排--- 和米粉 -----羊汤 -----秘制红油---秘制糊辣壳 制作方法一：先将米粉在开

水锅里烫三次，除去米粉本身的酸味，盛在瓷碗中 制作方法二：米粉上放一层薄薄的羊肉片，这种羊

肉片是煮熟后榨压切成的，制作方法三：浇上鲜红的辣椒油，撒一些花椒粉、蒜苗、香葱、茼蒿等----

热气腾腾，香气扑鼻，十分诱人。羊肉粉实际操作内容 1.羊肉面（粉）等的原料、配料的选取、初

加工与保存。2.各种香辛料的作用及分类，香辛料包的选材、配方、配比及煨制。3.高汤、稍子、红

油、麻油、卤水的的制作 4.羊肉面（粉）等主料及配料的全部制作流程。5.学员实践学习各种臊子的

制作工艺及流程。6.根据学员地域不同和学员要求，调制出适合当地味型的面粉 7.复习制作技术，

独立完成产品的制作 8.反复实践操作,熟练操作流程 9.多种开胃菜的制作方法 面食面点培训

米线米粉培训 牛肉米线培训 羊肉格格 羊肉汤锅 红烧羊肉米线 包子馒头 砂锅米线 营养早餐粥 灌汤包培

训?味必特餐饮-----学技术，真正掌握核心技术配方，想要学习餐饮开店的，了解详情联系我吧胡老

师 微信 QQ -----让您开店无忧!!! 咨询电话：18584710826（胡老师同微信 QQ：239674170

8（空间有实图）