

遵义羊肉粉培训到老牌子飘味香学习

产品名称	遵义羊肉粉培训到老牌子飘味香学习
公司名称	贵州飘味香餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市经济技术开发区黄河南路84号1层3号（注册地址）
联系电话	18785103813

产品详情

羊肉粉技术培训，培训方式一对一教学课程简介

遵义羊肉粉早在清代中叶就名扬遐迩。凡来遵义品尝过遵义羊肉粉的人，无不交口称赞。遵义人特别爱吃羊肉粉。尤其在冬季，吃一碗滚烫的羊肉粉，浑身暖和。去饭馆进餐的十分踊跃。当地有一种习惯：每逢冬至这天，全城老幼都要吃一碗羊肉粉。说这天吃羊肉粉，整个冬天都不冷。吃羊肉粉最讲究的是吃原汤味。一般说，遵义居民喜欢选择思南县一带产的矮脚山羊，因为这一带山羊肉质细嫩，腥臊味少，热气腾腾，香气扑鼻，十分诱人；羊肉熟透而不烂，米粉雪白，汤汁鲜淳红亮，辣香味浓，油大不腻。为遵义地区的名小吃，获第二届“中华名小吃”称号。

培训课程；

- 1 - 所需香料认识及用法
- 2 - 所需香料的识别
- 3 - 所需材料认识及用法
- 4 - 熬汤材料的清洗
- 5 - 清汤的熬制
- 6 - 浓汤的熬制
- 7 - 清汤羊肉的制作
- 8 - 羊杂的制作
- 9 - 卤水的制作
- 10 - 油辣椒的制作
- 11 - 脆辣椒的制作
- 12 - 泡菜制作
- 13 - 米粉泡煮及装碗
- 14 - 米粉的识别（不含制作）
- 15 - 红焖羊蹄的制作
- 16 - 经营方式
- 17 - 开店模式指导
- 18 - 红油的制作

利润分析：

一碗羊肉粉：上好羊肉约2元，优质米粉0.5元，各种调料约0.5元，羊汤约1元，一碗羊肉粉市场价10元，一天按照销售200碗粉计算，可获利1200元。利润好以当地的市场价来计算。

教学模式：

遵义羊肉粉全套（技术+配方）一并教给您。学员先尝后学、全实际操作包教包会，预计学时约3—5天，学不会免费再学，直到学会为止，中途不再收任何费用

有什么不清楚的随时问李老师哦

或者想搭配其他小吃都可以问我的哦