

合肥羊肉汤培训加盟选徽湘情缘

产品名称	合肥羊肉汤培训加盟选徽湘情缘
公司名称	安徽新一东一方餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
规格参数	学时:8小时 适合年龄:成年人 电话:15665404444
公司地址	合肥市瑶海区五洲商城B区1幢317室
联系电话	15665404444

产品详情

羊肉汤是一道菜品，制作原料主要有羊肉、辣椒油、胡椒面、盐、等，汤汁发白，肥而不腻，无膻味，在全国各地均有各具特色的地方名吃。

主要将羊骨头一起投入大锅里熬汤，再将切成砣的新鲜羊肉与清洗干净的羊杂一起投入汤锅中煮。煮熟后捞起来沥干，然后切成薄片放入滚开水里一氽，再倒入汤碗中，冲入滚烫雪白的羊汤水，撒上碧绿的葱花，一碗热气腾腾，香气四溢的羊肉汤就做成了。配上一个由辣椒油、花椒面、盐、味精等调料调配的蘸碟就成羊肉汤。

安徽合肥羊肉汤培训内容

羊肉汤，羊肉千张，羊肉粉丝，羊肉面。

课程安排

- 1、羊肉汤的系统讲述。
- 2、羊肉汤原料的选购。
- 3、羊肉汤食材的预加工。
- 4、羊肉汤加工的工艺步骤。
- 5、羊肉汤经营定价原则。
- 6、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

培训方式

学时3-5天，根据个人情况而定，手把手教学，学会为止，不限学习时间。

培训保障

- 1、签订培训合同。
- 2、每个学员都是实践动手学习。
- 3、核心技术配方无保留传授技术。
- 4、学习中途不增加任何杂费。
- 5、学员能够完全掌握核心技术。
- 6、学员毕业必须经技术老师考核成功后方可毕业。