

青岛羊肉汤技术培训学校

产品名称	青岛羊肉汤技术培训学校
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	10.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

山东青岛专业培训羊肉汤及各种小吃，膳学派餐饮学校

羊肉汤是冬令补品中的美味之一，它不仅富于营养，而且有较高的药用价值，经常食用能温中暖下，补益气血，强健机体。俗话说：“药补不如食补，食补不如汤补”那么羊肉汤既是美味，又是良药，兼有食补、药补之功。学习正宗羊肉汤技术培训哪家好?哪里学习正宗羊肉汤技术?膳学派羊肉汤技术培训拥有正宗的羊汤味道，口味好来这里学习，当然可以轻松创业。

羊肉汤锅技术培训内容：

- 1、学习吊高汤的方法和技巧。
- 2、锅底勾兑方法和调味技巧。
- 3、羊肉汤锅底料的识别和配方。
- 4、羊肉的加工处理方法和技巧。
- 5、羊肉汤锅味型的调配方法。
- 6、羊肉汤锅秘制味碟技巧。
- 7、制作过程中的常见问题和处理技巧。
- 8、羊肉汤锅主要原材料的好坏识别等。

正宗羊肉汤技术培训，学习正宗羊肉汤技术做法，随着人们生活水平的提高，人们对于饮食的要求也在不断的增长，现在的人们普遍要求“健康、美味、养生”，吃的健康，成为了越来越多的人的追求。膳

学派羊肉汤技术培训所做的美食就具有这样的特点，欢迎各地的朋友前来考察!

羊肉汤技术培训，学习正宗羊肉汤技术培训，膳学派羊汤技术采用历史悠久的传统加工工艺，选用放养的上等山羊，采用独特的配方精心煮制而成，其特点:白汤色乳白，红汤色泽红润，肉质细腻，味道纯正，不腥不膻，色香味具佳。绝对不含任何食品添加剂，是纯绿色食品。特别在冬季，有滋补、祛寒、健身养胃之功效!

膳学派羊肉汤技术培训是一家以学习小吃技术、食品技术开发、餐饮项目、餐饮咨询与策划服务为一体的综合性餐饮发展企业，以倡导“传统与时尚，美味与健康”的饮食新文化为己任，秉承“诚信、创新管理、专业服务、务实”的经营理念，专心致力于食品技术、饮食文化的传播与推广。膳学派羊肉汤技术培训自公司成立以来，一直专心致力于中西食品技术和传统特色食品的创新与推广，我们凭借强大的技术研发和品牌运营实力，结合自身丰富的餐饮实战经验，为广大致力于餐饮创业的中小投资者提供专业、科学的服务。

青岛膳学派美食培训机构 联系人：王经理
电话+微信：18765299860加此青岛膳学派餐饮培训地址：
青岛市城阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）