

羊肉汤培训，青岛羊肉汤培训班

产品名称	羊肉汤培训，青岛羊肉汤培训班
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.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

哪里有学羊肉汤学校

请您花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！同时本校包吃包住，师傅一对一指导，学会为止！

走到铁谢的刘秀坟，会看到对面几家羊汤小店，进到店里，你会看到老板熟练地挥舞手中的刀，片出一碗羊肉。当你捧着手中青白的瓷碗，喝一口羊肉汤，汤汁发白，肥而不腻，无膻味。还有烧饼作伴，你会品尝到羊肉最本真，最浓郁的香味！最正宗的铁谢羊肉汤是不加任何杂肉、药料，只用羊骨、羊肉熬制！不用任何表面功夫做噱头，正像淳朴的河南人一样，只追求最原本、最真实、最健康的滋味！。

羊肉汤的主料是羊腿骨。一般每天晚上小火慢炖，直到次日早上才卖,老板就将大量敲开的羊骨头置于近一人深、直径2米开外的大锅内,加入清水和自制香料,汤烧沸后,就通宵达旦地用文火熬煮。这样羊骨头里的骨髓、胶原等就都熬到汤里了。汤里煮羊肉也极有讲究,大块羊肉而且羊肉都是现杀现煮，确保鲜度。在容量超过1000毫升的大碗里,抓上一两左右的大片羊肉,注入飞滚的沸汤,香气扑鼻。当地人喜用硬面“锅盔”泡入汤中,干硬的锅盔充分吸足了碗里的汤,咀嚼起来,当然越嚼越“美”(洛阳方言)。羊肉汤只有上午才卖，因为此时的羊肉汤可谓达到“炉火纯青”的地步。

制作过程：

- 1、羊肉洗净剁成块，党参切段洗净，红枣、枸杞泡透，生姜洗净切片；
- 2、锅内加水，待水开时放入羊肉块，用中火煮去血水，捞起冲净待用；
- 3、在汤碗内放入羊肉块、生姜片、党参段、红枣、枸杞、精盐、味精、白糖、胡椒粉、料酒，注入清水，放入蒸锅蒸2小时拿出即可。

羊肉汤色泽光亮，呈乳白色；汤质优美，营养丰富；不膻不腥，味道鲜美。制作方法是：先将洗净的羊

肉煮熟，肉、汤分放。食用时，将羊肉切成碎片，在锅内先放油、葱、蒜薹（或冬瓜片）等轻炒，然后放羊肉碎片，并加适量肉汤，煮沸即成。

功效特点编辑

肉烂汤甜，汤汁乳白，可饮汤食肉。羊肉含蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素B1、维生素B2、尼克酸、钙、磷、铁等。其性温味首，温中散寒，化滞，健腺益气，温补肾阳，对治疗虚劳羸瘦，乳汁不下有一定功效。怀牛膝味苦酸，性平，有强筋骨，活血通经作用。此菜以羊肉为主料，配以多种中药，有健胸作用。

餐饮成功四大要点:做餐饮生意讲究的是“天时”、“地理”、“人和”、“味道正宗”。做小吃行业不分年代和前后，“民以食为天”足以说明做餐饮行业首先具备了“天时”;餐饮行业风险低、投资小、回报快，是脱贫创业的捷径之路。“选择餐饮行业+选择我们=圆你致富梦”无论您是开店面还是摆地摊，“地理”位置不能忽视，尽量选择靠近商场、居民区等客流量大的位置。现如今，餐饮行业讲究的是特色和服务，加入我们，这个具备现代特色的餐饮团队，将为您量身打造属于您的特色小吃;“人和”和气生财是生财之道，我们提供的不仅是“正宗技术”，更为您提供优质的服务和经营理念，只有做到特色和服务一体化，才能保证“人和”，才能在餐饮界有立足之地。

羊肉汤是鲁西南城区较具代表性的传统名吃，始创于清代嘉庆年间，已有200年的历史，它研发生产工艺独特，调料齐全，汁浓洁白，不腥不膻，味道鲜美，香而不腻，且营养丰富，可健脾开胃，不只在鲁西南一带久负盛名，除此另外在冀，豫，苏，皖等省地有较高声誉，并被载入中华名食谱。夏季吃热性羊肉，能刺激人体大量排汗，这是一种相当好的食疗方法。好多人都认为羊汤是要冬天才吃的，那是大错特错所以，早在汉代，农家一季度在盛夏和严冬食羊已比较普遍。羊肉汤肉质细嫩，肥而不腻，温而不火，尤其是那浓白的汤，其味鲜香浓烈，余味悠长，是任何一道菜一种汤都难以匹敌的。羊肉汤美味几乎人人皆知。

已在全国帮助近万人次技术指导服务并成功创业欢迎您来实地考察、品尝、学习并为所有学员免费提供技术升级服务羊肉汤是一道菜品，制作原料主要有羊肉、辣椒油、花椒面、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。羊肉汤其投料讲究，制作邃密，调味丰富，汤汁乳白，并有补虚壮阳的结果，在国内享有盛誉。特别在冬季，有滋补、祛寒、健身养胃之功效!