

临汾羊汤羊杂割培训

产品名称	临汾羊汤羊杂割培训
公司名称	临汾厨掌柜餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	尧都区贾得乡靳家庄108国道街1号
联系电话	13233066236

产品详情

厨掌柜[小吃培训学校](#)早点系列：

羊汤，无矾油条，香卤豆腐脑，包子，[生煎包](#)，水煎包，花卷，锅贴，油炸糕，灌汤包，烧麦，[水晶饺](#)，[馒头](#)，营养粥，寿司，胡辣汤，油饼，鸡蛋布袋，棉花杯，羊杂割，开花馒头，千里香馄饨，五谷豆浆，汉堡，披萨，老豆腐，卤水豆腐，泡泡油糕，海鲜粥等[早点培训](#)。

厨掌柜羊汤简介：

羊汤，主要将羊骨头放入大锅里熬汤，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，可以做羊肉汤，羊杂汤，羊肚汤，纯羊汤。

厨掌柜羊汤特点：

厨掌柜羊汤技术，汤白似奶，却香而不腻不膻，鲜洁爽口，汤中羊肉入口软烂鲜美。熬汤时候，一定要保持滚沸状态，否则熬出的肉汤清淡不乳白。

厨掌柜羊汤培训学习内容：

- 1、原材料的选择，购买的注意事项；
- 2、羊汤的熬制（羊骨熬汤，奶白色，不腥不膻）；
- 3、羊肉的处理，羊杂，羊肚的挑选；
- 4、各种配料，小料的制作；

5、口味的调制，辣椒油的制作；

6、羊汤的利润分析。

羊汤培训学习时间：

时间不限，一般2-4天可以熟练掌握，学会为止，学完配方带回家，