

临汾羊肉泡馍培训

产品名称	临汾羊肉泡馍培训
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

课程简介：羊肉泡馍发源自陕西北部地区，因其馍软汤鲜，异常可口而广受西北地区人们欢迎。经常搭配肉夹馍，油泼面，陕西凉皮，糖蒜出现在西安小吃的店中，属于陕北地区的代表，其制作用料简单，过程简单，回味无穷，拥有广泛的用户人群，也是厨掌柜经常推荐给华北地区的学员的优质项目。

厨掌柜根据各地的风俗习惯，改良了羊肉泡馍的配方，迎合个各地民众的喜爱，并开设了相应的培训课程。

适合人群：零基础学员，想通过学习小吃改变经济现状或改变人生的学员

培训周期：1天入门，3天掌握，5天精通

上课时间：全日制一对一教学，随到随学

课程内容：1、汤料的熬制，火候的掌握

- 2、馍的加工烤制，
- 3、秘制辣椒油的制作；
- 4、料水，料油的制作；
- 5、面筋的制作；
- 6、馍的泡制方法技巧；
- 7、馍及汤料的保存；
- 8、羊肉泡馍的利润分析。

制作过程：

羊汤主料：羊肉500克，羊腿骨500克，木耳2朵。

羊汤调料A：小茴香15克，花椒15颗，八角2个，草果2个，桂皮少许，白芷10克，砂仁5克，良姜2片，大葱3-4段，陈皮1片

羊汤调料B：香菜2-3颗根，白胡椒粉，盐适量，粉丝葱姜末少许。

馍：免费300克，温水25克，凉水125克，酵母粉1克，食用碱2克。

二，做法

- 1，羊肉和羊腿骨如水浸泡2小时，将羊肉分为2-3块，羊腿骨从中间剁开，取出骨髓。
- 2，锅中放水，水开后放入羊肉和腿骨捞出，将腿骨放入汤锅，加入调料A。
- 3，大火烧开，转中火使汤沸腾30分钟，转小火煮2.5小时，加入盐调味。将骨头捞出，滤渣。
 - 4，取50克面粉，放入酵母，和温水揉成稍硬的面团，放温暖处发酵。
 - 5，静置10分钟，将面团分成若干份，擀成0.5厘米厚的圆饼。
 - 6，放入平底锅加油，在表面扎孔，烙至两面金黄。
 - 7，晾凉的饼用手扮成指甲盖大小的丁，
 - 8，粉丝和木耳用水泡好，香菜切末，葱切葱花。
 - 9，锅中倒入半碗羊汤水，半碗清水，放入木耳和馍丁，煮开后转小火2-3分钟，放入粉丝和羊肉，加入调料，撒上香菜和葱花蒜末即可。

制作小贴士：1.在饼坯上扎上小孔是为了防止饼鼓起。

2.羊肉要腻纹理切。

3.可将汤及馍分成若干份，冷冻保存。