

正宗淮南牛肉汤培训基地，实体教学

产品名称	正宗淮南牛肉汤培训基地，实体教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

牛肉有补中益气，滋养脾胃，强健筋骨，化痰息风，止渴止涎之功效，适宜于中气下隐、气短体虚、筋骨酸软、贫血久病及面黄目眩之人食用。

青岛膳学派淮南牛肉汤秘制配方，哪里能学到牛肉汤制作技术?淮南牛肉汤选料讲究，取制江淮一带的黄牛为原料，用牛骨头熬汤。煮牛肉时必须浸泡血污，内脏清洗干净，方可下锅同煮，还用自制的牛油，将炸制好的淮椒做成红油。另外，选用几十种滋补药材及卤料按一定的比例，经传统工艺炮制制作而成。

青岛膳学派淮南牛肉汤有咸汤、甜汤之分。咸的牛肉汤肉肥汤鲜，特别是加上葱段后，滋味更鲜。不黑汤，喝多不上火，嗓不干，再配以粉丝和干丝;甜牛肉汤是指没加盐的牛肉汤，或者加少量盐的牛肉汤，其味清爽，滋味醇厚。

青岛膳学派淮南牛肉汤培训内容：

- 1、淮南牛肉汤技术讲解、原料认识、采购、保存;

- 2、牛骨的选择、清洗、保存;2、牛骨飞水、去腥;
- 3、学习牛肉汤核心调料的制作;
- 4、学习高汤的配比、熬制、火候的控制及保存;
- 5、学习淮南牛肉汤牛油辣子的制作;
- 6、学习各种配菜的处理、搭配;
- 7、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。