

# 大连麻辣羊蹄培训学习基地，包教包会

产品名称	大连麻辣羊蹄培训学习基地，包教包会
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

羊蹄含有丰富的质，脂肪含量也比肥肉低，并且不含胆固醇，能增强人体细胞代谢，使皮肤更弹性和韧性，延缓皮肤的衰老。营养价值羊蹄中丰富的维生素及矿物质含量，学正宗卤羊蹄技术 这里教的好-卤羊蹄，即羊的四足。羊蹄含有丰富的质，脂肪含量也比肥肉低，并且不含胆固醇，能增强人体细胞代谢，使皮肤更弹性和韧性，延缓皮肤的衰老。麻辣羊蹄味道鲜美不腻，辣而味美，很让人回味无穷，可以说是一种邀朋聚友的消闲。膳学派依靠的是口碑与服务!传授的是实实在在的正宗技术!味道好、技术领先!每一分钱都会让您花得有价值，一分价钱一分技术，正宗美味才是较重要!

青岛膳学派麻辣羊蹄采用秘制配方卤制，数十种秘制香料秘制而成，口味醇厚，非常受消费者喜爱。我们专业做卤羊蹄，酱香羊蹄，麻辣羊蹄，胡辣羊蹄，五香羊蹄等技术。生意都异常火爆，现在我们面向全国招商、合作与培训，望有识之士前来与我们合作。

做麻辣羊肉火锅的话首先应该准备好一些材料，尤其是锅底是很重要的，需要使用到的材料调味品，豆瓣酱，羊肉，泡椒，香料袋，红油，羊肉汤，等多种食材。需要选择羊肉都五花或者是三叉位置，这些肉吃起来比较嫩，把羊肉洗干净之后切成块，直接放到汤里面，稍微

加入一点生姜片，葱花之类的，煮熟了之后。根据个人的口味，放入很多的调味品，加入其他的蔬菜，味道就很鲜美了。