

在淄博学习羊肉粉多少钱，包教包会

产品名称	在淄博学习羊肉粉多少钱，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

羊肉粉采用上等羊骨和新鲜羊肉一起在汤里慢慢煲汤，这样汤底鲜美，羊肉细嫩。

吃羊肉粉较讲究的是吃原汤味。一般说，遵义居民喜欢选择思南县一带产的矮脚山羊，因为这一带山羊肉质细嫩，腥臊味少。当天宰杀剥皮，不用水洗就可放入锅。熬羊肉汤时先将鲜羊肉放入锅中，小火慢炖，羊肉汤清而不浊，鲜而不腥。除去肉和骨之外，再用一两只母鸡，佐以少许冰糖，这样的汤尤为鲜美。正宗羊肉粉培训速成班

羊肉粉的肉，讲究实惠大方的“美”字。将煮熟而不烂的羊肉捞出，晾至有些余热，用纱布包紧，再扣上木板，压上大石头等重物，榨干水分，羊肉切得成片有形，厚薄一致，大小整齐，嚼起来有滋有味。

羊肉粉的粉，讲究新鲜味足的“新”字。贵阳人所说的“粉”，是用大米加工的一种圆条，像粗一点的“米线”。以前，本地出产的米很糙，煮饭不好吃，但做成粉就特好吃，因为“粉”的制作工艺特殊、复杂，除了要有设备，还要有力气和经验，于是有“羊肉易得，一碗粉难求”的说法。

青岛膳学派课程内容

1：香料粉制作

第一步，主要系统学习如何使用十几种天然香料磨制香料粉。这里重点学习香料的炒制、磨制、存放等知识。

2：汤底料制作

第二步，主要系统学习如何使用清水、羊骨、羊排、羊肉、以及十几种天然香料等食材熬制羊肉粉汤底。这里重点学习掌握汤底的熬制时间、火候控制、调味等知识。

3：原料处理

第三步，主要系统学习羊杂、羊排、羊肉、羊脚等食材的处理。这里重点学习掌握原料的处理、去腥、切制、煮制、调味等知识。

4：油辣椒制作

第四步，主要系统学习如何使用辣椒粉、调和油、葱姜蒜等食材熬制油辣椒。这里重点学习掌握油辣椒的熬制手法、时间、火候等知识。

5：泡粉

第五步，主要系统学习干米粉的浸泡。这里重点学习掌握干米粉的浸泡时间、存放等知识。

6：煮粉装碗

第六步，主要系统学习烧水煮粉。这里重点学习掌握煮粉时间、火候控制、放汤料、放配菜、放配料等知识。

青岛新品餐饮小吃培训学校自成立以来始终秉承诚信、创新、专业、务实的经营理念，坚持以帮助学员创业成功为宗旨，致力于让所有餐饮创业的朋友们：低成本投入、零风险经营、高利润回报，实现自己做老板的梦想。

羊肉粉的汤，讲究原汁原味的“鲜”字。羊必须是及时宰杀、烫皮去毛洗净及时下锅，有条件的要用砂锅，加入泉水、羊肉、羊骨和杂碎，辅以独家配制的秘方香料，先大火煮沸，然后用文火慢熬，汤的味道又香又鲜。