

德州羊肉汤学习学会为止

产品名称	德州羊肉汤学习学会为止
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

德州羊肉汤学习学会为止001

膳学派小吃培训学校有老师一对一教学,手把手教学,专业指导,耐心的传授,全面性科学的教程只为你成为集体技术与管理于一身的专业人士;老师会毫不保留的把技术与经验传授给每一位学员,学员全部是以实操为主,现场实操,老师教学完每一位学员要实践,在实践过程,老师会在旁边指导,全天以新鲜水果和原材料来实操。

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,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。

随着天气逐渐变凉，后台问羊汤的烹友越来越多。各地羊汤也各有不同，有的地区以清汤为主，汤色清澈见底，清香爽口，回味悠长，羊肉汤是四川简阳的特色小吃，有“中国名汤”的美誉。成品肉质细嫩、肥而不腻、温而不火，尤其是那奶白的羊汤，其味鲜香浓烈、余味悠长。跟滕州羊肉汤、单县羊肉汤不同，熬制羊汤时将羊肉和羊骨先放入锅内加水煮制，待羊肉煮熟后捞出，再放入猪棒骨跟羊骨一起熬制。若是没有猪棒骨，熬出来的羊汤就不够浓白，香味也不足。

要想做出美味的羊肉汤，选料是关键。爆炒羊杂，当地人会选择简阳本地的山羊。简阳的土山羊，俗称“火疙瘩羊”，个头矮小，但生命力极其旺盛。上世纪初，宋美龄女士从美国引进努比羊，后弃而放逐龙泉山脉，与简阳的土羊杂交，形成了汇聚中外品种优势的“简阳大耳朵羊”。这种山羊吃的是中草药（绿色山草），喝的是矿泉水（龙泉湖、三岔湖的水），所以它的腥膻异味非常少，而且脂肪含量特别高，熬出来的汤汁自然鲜美无比。

羊肉汤培训学会为止

膳学派小吃培训学校各种小吃美食经过多位资深老师改进，口味佳，味道正宗。学校培训设备设施齐全，任职老师均来源于资深老师傅，老师经验丰富技法娴熟，采用循环教学及阶段考核的课程模式，确保每位学员都可以学会学精。膳学派从选材开始到切工、秘方的配制、腌制时间控制、制作等过程手把手现场培训。学员随到随学，亲手操作，理论与实践相结合，包教包会，免费提供经营方案，指导开店，确保学以致用，成功经营。