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让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的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。