

德州能学习正宗淮南牛肉汤技术，包教包会

产品名称	德州能学习正宗淮南牛肉汤技术，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

淮南牛肉汤选料有要求，取制淮南附近的黄牛为材料，用牛骨头熬汤。煮牛肉时必须泡血污，肾洗干净，方能下锅同煮，还用自创的牛油，将炸制好的淮椒制成红油。同时，选用众多滋补中药料及卤料按会的配方，经传统技术制作而成。

青岛膳学派小吃培训淮南牛肉汤。淮南牛肉汤肉肥汤鲜，个别加葱段后，滋味更鲜。不黑汤，喝多不上火，嗓不干，再配以粉丝和干丝。

青岛膳学派培训淮南牛肉汤培训内容：

一：学习淮南牛肉汤众多中药料配方(很关键)。

二：学习牛骨的制作。

三：学习淮南牛肉汤牛油辣椒的制作。

四：学习牛肉的制作，牛肉丸子的制作，牛杂的制作。

五：学习怎么熬制淮南牛肉汤。

六：学习特色淮南牛肉汤。

青岛膳学派淮南牛肉汤培训期间

包教学包会，大概3-4天就可以熟练掌握，不限制时间，食材免费，住宿免费，吃饭免费。