

## 日照红焖羊肉技术培训做法，配方全部公开

产品名称	日照红焖羊肉技术培训做法，配方全部公开
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

红焖羊肉，起源于祖国中原大地--山东省红焖羊肉作为美食中的精品，其营养价值及健身功能不言而喻。据《本草纲目》中记载：“羊肉，性温味甘，补气滋阴，暖中补虚，开胃健身;可正气祛邪、治畏寒怕热;补元阳、宜血气的滋补上品;对寒暑侵袭、冷热不均、四肢无力、产病后虚弱有奇效”。故传统中医学又有“人参补气，羊肉补形”之论。俗话说：“药补不如食补”，这也是红焖羊肉让所有食客长期喜爱的重要原因。红焖羊肉的制作讲究：选用鲜嫩山羊肉，配以精心研制的多味佐料，即有效地去除了羊肉膻味，增加了香味，同时又无中药味。红焖羊肉的特点是：上口筋、筋而酥，酥而烂、肉香不腻，汤红不辣、原汁原味、纯香不膻。由于羊肉温补平补的特点，加之进餐中又配以菊花茶，即便长期食用也不会“上火”，故而红焖羊肉可称得上是四季进补的一道美食，青岛膳学派小吃培训中心为创业者和再就业者打开致富之门。

青岛膳学派红焖羊肉培训过程：

实操课：按照红焖羊肉标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时

间，直到学会为止!

青岛膳学派培训时间：不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般3--5天左右，视个人情况而定。

传授正宗配方;现场实践学习;支持免费技术升级;包教包会!让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走!

选择我们青岛膳学派的理由：

- 1.我们是专业的培训学校。学员可实地考察，满意后签约学习。
- 2.操作厨具多，保证学员个个都能动手操作，让学员真正学到各地正宗名小吃技术。
- 3.一对一教学，直到学员学会为止，学习期间，材料我们免费提供，不让学员出一分钱。
- 4.在培训过程中，由专业师傅带领学员去调味品市场、餐饮器具市场对原料和后厨设备进行的现场识别和购买要领的教学。让准备开店的学员对原材料和器具的采购无后顾之忧。
- 5.熟悉行业特性，了解市场行情，老师传授开店经验，分析策划，合理规避风险。
- 6.一次性收取技术培训费，不再收取其他费用。