

滨州培训正宗羊肉泡馍技术，简单易学

产品名称	滨州培训正宗羊肉泡馍技术，简单易学
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

羊肉泡馍是土生土长的西安吃食，相传宋太祖赵匡胤落魄时，流落长安，正值寒冬，饥渴难耐，囊中只有一饼，饼冷口干，难以下咽，街边一家卖羊肉汤的老板，见之不忍，给了他一碗热气腾腾的羊肉汤。赵匡胤将饼掰碎泡入，吃完顿觉神清气爽，豪气冲天，一扫颓废心情，踏上征程。登基以后，尝遍世间美味，心中独独放不下记忆中的羊肉汤泡饼，传令厨房仿制，近百厨师苦思冥想，才定下做法，就是现今的羊肉泡馍。据说赵匡胤吃后龙颜大悦，成为每天定点菜品，厨师长封了万户侯，估计是世界上首位因为推动饮食文化发展而封侯的人，可惜没法考证，要不然中国就又多了一个世界*早推动饮食文化发展的人。

青岛膳学派羊肉泡馍的煮法通常有四种，分别为：单走，干拔，口汤，水围城。单走是指羊汤和馍分别上桌，将馍掰入汤中吃，较后再压一碗汤。其余三种都是羊肉汤和馍一起煮，干拔，口汤，水围城汤水量依次递增，依个人喜好选择即可。一碗热腾腾的泡馍，再配以辣椒酱和糖蒜，清新爽口，仿佛一切郁结之气都在这碗热汤下肚之时化解了。就连这盛着泡馍的青花热汤碗，都多了一丝历史感。

青岛膳学派羊肉泡馍培训内容：

- 1.原料、配料、设备、工具的认识与鉴别;
- 2.羊肉泡馍的配方及制作技术;
- 3.羊肉泡馍的技巧及保存;
- 4.羊肉泡馍各种配菜的制作及要点;
- 5.原料采购、存放、保鲜技术;
- 6.开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

青岛膳学派羊肉泡馍又称煮馍、羊肉泡、羊肉馍，制作原料主要有羊肉、葱末、粉丝(或粉条)、糖蒜等，古称"羊羹"，陕西美馐，尤以西安较享牛羊肉泡馍盛名，它烹制精细，料重味醇，肉烂汤浓，肥而不腻，营养丰富，香气四溢，诱人食欲，食后回味无穷。