

德州牛肉汤培训中心，简单易学

产品名称	德州牛肉汤培训中心，简单易学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

德州牛肉汤培训中心，简单易学016

年轻刚大学毕业学生，打工年轻人，中年人失业人员，妇女，有志青年，不愿打工者，有梦想的人群，都可以拥有自己做生意自己做老板的机会，几百块不算贵，能让自己未来摆脱打工命运自己经营未来，打工不是长久之事生意才是未来趋势，把握现在掌握未来，小吃生意较佳选择，拥有一技之长，享用终身！

牛肉汤是一道汉族传统的美食，主料有牛大骨、牛肉。牛肉汤选料讲究，取江淮一带的黄牛为原料，用牛骨头熬汤，煮牛肉时必须浸泡，除去血污，内脏清洗干净，方可下锅同煮，还用自制的牛油，将炸制好淮椒（红干椒）做成红油。

膳学派美食小吃培训教学重在实践，专业性强，教师资历高深，技术精湛，教学有方，让您来有所学，学有所成。迄今为止，已在全国帮助近万人次技术指导服务，并成功创业。欢迎您来实地考察、品尝、学习，并为所有学员免费提供技术升级服务。！

牛肉汤故以汤为主，汤不醇则无味，然牛肉汤的烫制方法多样，都取用当地特产：淮芋粉、洛河绿豆饼、八公山豆腐皮（千张、百页）、祁集汤圆子等为辅料。淮南牛肉汤，原料丰富，味足味厚，令人回味无穷。

膳学派小吃培训学校提供传授全部秘方，直到独立操作。所有原料、用具、设备等，毫无保留对学员公开，回家就能开店。眼光决定财富,技术成就梦想，一个已经成就了成千上万人的财富梦想的经久不衰的餐饮创业项目，欢迎你来自新乡膳学派小吃培训总部考察学!

很多人问，淮南牛肉汤好做吗？我想说，看起来简单，做起来特别难，一锅汤的制作不不仅仅在制作上面难，选料更难。想做好一锅汤，其实从选料的时候就已经开始了一锅汤的制作，牛肉、牛骨、牛油、辣椒、粉丝、千张、秘方中的香料等的选择，环环相扣，每一种原料出了问题，都会影响汤的品相和口味，这就是为什么我说它难。除了选择原料，还有就是制作方法（在淮南，每家牛肉汤都有自家

的手法，所以就产生了味道上的差异)。至于制作方法，都是牛肉牛骨下锅熬汤，但是味道不尽相同，这是为什么呢？很大一部分人都不太注意细节性的问题，比如汤渣（烫牛肉汤难免会掉下去粉丝、千张、牛肉等），红油（至关重要）处理不及时，不当，都会影响汤的品相和口味。全国很多地方都有淮南牛肉汤，但是做法稀奇古怪、八怪七喇，味道更是天差地别，吃起来已经不是淮南牛肉汤的味道了，淮南牛肉汤属于徽菜，以咸、鲜、辣为主，但是，在外地很少能吃到这种味道的牛肉汤。相当多的人师出无门，觉得自己是厨师或是有烹饪经验，可以驾驭淮南牛肉汤，但是万万没想到，做出来的汤已经和真正的淮南牛肉汤背道而驰了。淮南人用了几十年甚至上百年的时间，总结和积累出来的经验岂是一朝一夕学的会的，没有老师的指点肯定是不行的。所以，想学习牛肉汤技术必须找个师傅学习。

我们膳学派小吃培训学校课程分别有：小吃类套餐，早餐类套餐，烧烤套餐，砂锅套餐，卤肉套餐，油炸套餐，流动小吃套餐，面食套餐，铁板烧套餐，饼类套餐，盖浇饭套餐，炒菜套餐，土豆粉套餐，火锅套餐，干锅套餐，冰糖葫芦，凉菜套餐，扣碗套餐，四季营养粥套餐，汤类套餐，桂林米粉套餐，腌菜套餐，汤面套餐，冷饮套餐，珍珠奶茶套餐，米线套餐，烤翅套餐，飘香酱系列，羊肉系列套餐，炸鸡系列，蒸碗系列，铁板炒饭，卤肉卷饼套餐，包子系列，粤菜系列，川菜系列，湘菜系列，烧饼系列，韩国小吃，粉汤系列，沙县小吃，陕西小吃，豆制品系列，海鲜系列，西式快餐培训，骨里香熟食系列，乡巴佬系列，八珍卤系类，鲁菜系列，瓦罐面系列等上千种小吃美食课程。

哪有什么一战成名，无非都是百炼成钢；哪有什么常胜将军，无非都是越挫越勇；只有输得起的人，才配赢；用甘心情愿的态度，全力以赴去做每一件事，结果自然会让你意外惊喜！