

# 临沂羊肉汤技术培训学校，免费咨询

产品名称	临沂羊肉汤技术培训学校，免费咨询
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

临沂羊肉汤技术培训学校，免费咨询016

我们膳学派培训的羊肉汤，汤白味美，不腥不膻，香醇不腻，味道鲜美，受到大家的欢迎，羊肉汤为什么好吃，主要是在熬制的时候加入多种大料秘制配方，故熬制的时候才有浓厚的味道。故学羊肉汤就选新乡膳学派小吃培训学校，我们教您的羊肉汤是正宗的材料，里面不加入任何的添加剂，所有请学员放心学习，回家后放心经营，我们提倡只有正宗的材料、精湛的技艺，才能够做出真正羊肉汤。

开一家早餐店较主要的是选择位置，一般来说早餐店面距离一些大型的商业区比较近的话生意会很不错，当然在小区比较集中的地方开办一家早餐店也是很好的，价廉物美是消费者的较爱，所以你要在自己的食品上下功夫，做到既实惠而且价钱也适当，食品绝对要保证质量，保证口感，这样才是我们的经营之道，才是消费者喜欢的店面。

肉烂汤甜，汤汁乳白，可饮汤食肉。羊肉含蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素B

1、维生素B2、尼克酸、钙、磷、铁等。其性温味首，温中散寒，化滞，健脾益气，温补肾阳，对治疗虚劳羸瘦，乳汁不下有一定功效。怀牛膝味苦酸，性平，有强筋骨，活血通经作用。此菜以羊肉为主料，配以多种中药，有健胸作用。

羊肉汤主要将羊骨头（筒子骨）一起投入大锅里熬汤，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。配上一个由海椒面、花椒面、盐巴、味精等调和就成羊肉汤。

特色早点系列培训项目：

1、逍遥镇胡辣汤2、三鲜豆腐脑3、东北金丝饼4、四辈水煎包5、千层大饼6、美味豆浆7、乡巴佬卤蛋8、八宝粥9、绿豆粥10、玉米粥11、南瓜粥12、油酥烧饼13、小米粥14、糖糕15、菜角16、葱花油饼

开封灌汤包子 上海生煎 鸡蛋灌饼 刘记羊肉汤 煎饼果子 狗不理包子、小笼包子 家常包 永和香酥油条

随着人们生活节奏的逐步加快，传统餐饮模式已经无法满足当代人多样化需求，小餐饮投资小，运作灵活，回报大，一举成为餐饮市场的新宠！多样化的饮食需求，经典的档口经营，快捷的出餐速度，较传统餐饮企业更加节约了人力，房租等资金损耗，令小餐饮行业博得了市场的厚爱！较后，久味香畅老师热情诚恳的欢迎您与我们合作，收获专属于你的财富人生！