

# 聊城羊肉汤培训班，学不会退学费

产品名称	聊城羊肉汤培训班，学不会退学费
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

聊城羊肉汤培训班，学不会退学费016

羊肉汤是一道菜品，制作原料主要有羊肉、辣椒油、花椒面、盐、等，汤汁发白，肥而不腻，无膻味，在全国各地均有各具特色的地方名吃。主要将羊骨头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。配上一个由辣椒油、花椒面、盐、味精等调料调配的蘸碟就成羊肉汤。特色羊肉汤小吃-膳学派早餐技术培训-羊肉汤--羊肉汤是一种具有油脂交融，达到了鲜而不膻，肥而不腻、回味清香的口感的美食小吃，创业好项目羊肉汤的做法，羊肉汤培训现在找工作不好找，找个好工作更是难，很多油志向的年轻人都选择了自己创业，现在小吃行业是非常好的投资方向。

主要将羊骨头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。配上一个由辣椒油、花椒面、盐、味精等调料调配的蘸碟就成羊肉汤。特色羊肉汤小吃-膳学派早餐技术培训-羊肉汤--羊肉汤是一种具有油脂交融，达到了鲜而不膻，肥而不腻、回味清香的口感的美食小吃，创业好项目羊肉汤的做法，羊肉汤培训现在找工作不好找，找个好工作更是难，很多油志向的年轻人都选择了自己创业，现在小吃行业是非常好的投资方向。特色小吃经久不衰，只要您肯吃苦，不嫌累，您就可以轻松的积累您的原始资金。开个羊肉汤馆投资不大，利润丰厚，可以轻松积累你的

膳学派羊肉汤特色：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B1、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。女性胸部平坦、乳房凹干者多食此菜有益。

羊肉汤呈白色乳状，鲜洁爽口、不腥不膻、不粘不腻，独具特色。其名目繁多，品种各异，肥的油泛脂

溢，瘦的白中透红。天花汤健脑明目，适合老年人和神经衰弱者食用；口条汤壮身补血，较宜病愈大补；肚丝汤可细嚼慢饮，眼窝汤肉烂如泥，奶渣汤沙苏带甜，还有马蜂窝汤、三孔桥汤、腰花汤、肺叶汤、肥瘦汤等多种，各具风味。八十年代，即被收入中国名菜谱。