

大连培训正宗羊汤技术

产品名称	大连培训正宗羊汤技术
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

打工打不了一辈子，自主创业才是王道。俗话说，学会一个技术，致富整个家庭，一朝学艺，终生受益，结识经典美味，一生能赚钱!

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。

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。

膳学派单县羊肉汤色香味俱佳，在国内享有盛誉，是鲁西南地区有名的特色小吃，被誉为“全国汤”，各地来宾到单县，均以品尝单县羊肉汤为快事。羊吃百种草，羊汤治百病”，据《本草纲目》记载羊肉有“暖中补虚，开胃健力，滋气，养肝明目，健脾健胃、补肺助气”等。因此，常吃羊肉能够去湿气、避寒冷、暖心胃、补元阳，对人的素质及抗病能力十分有利。俗话说“冬吃羊肉赛人参，春夏秋食亦强身”。

膳学派羊肉汤锅技术培训内容：

- 1、学习吊高汤的方法和技巧。
- 2、锅底勾兑方法和调味技巧。
- 3、羊肉汤锅底料的识别和配方。

- 4、羊肉的加工处理方法和技巧。
- 5、羊肉汤锅味型的调配方法。
- 6、羊肉汤锅秘制味碟技巧。
- 7、制作过程中的常见问题和处理技巧。
- 8、羊肉汤锅主要原材料的好坏识别等。

正宗羊肉汤技术培训，学习正宗羊肉汤技术做法，随着人们生活水平的提高，人们对于饮食的要求也在不断的增长，现在的人们普遍要求“健康、美味、养生”，吃的健康，成为了越来越多的人的追求。膳学派羊肉汤技术培训所做的美食就具有这样的特点，欢迎各地的朋友前来考察!