

淄博牛肉汤培训学校，一对一专业老师指导

产品名称	淄博牛肉汤培训学校，一对一专业老师指导
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

淄博牛肉汤培训学校，一对一专业老师指导016

膳学派牛肉汤，选取的是上等牛肉、牛骨，以保证汤的美味！煮汤前，须将买来的牛骨头放进清水中泡上一天一夜，且要不断更换泡骨头的水，直到泡骨头的水完全清澈见底，方可将骨头下锅煮之，如此煮出来的汤，洁白如奶。煮骨头时，锅中不能放任何佐料，否则，就破坏了汤的灵性。

膳学派牛肉汤是经过张家几代人、几十年的发展与传承，膳学派张朝歌校长在结合洛阳人饮食习惯的基础上，加入多种中草药，形成了自己独特的口味和风格，熬出的汤鲜香、味美、口感极佳。我们把牛肉汤的熬汤方式及对熬汤所用食材的用心挑选以及对熬汤程序的严格要求，才把牛肉汤的醇厚与肉的鲜嫩充分结合起来。

我们尽心为您提供较核心的技术，让您学的满意，当老板。牛肉汤是一道汉族传统的美食，主料有牛大骨、牛肉。给人的感觉是汤浓醇鲜，香辣适口，原料丰富，味道醇厚，令人回味无穷，淮南牛肉汤具有春爽口、夏清热、秋去火、冬暖胃的独到之处，四季皆宜。淮南牛肉汤的特点是：辛辣可口、清香爽口、不黑汤、不酸汤、不上火，加上中药的独特风味，让人喝后回味无穷。用牛骨头熬汤，还用自制的牛油，将炸制好淮椒（红干椒）做成红油。牛肉汤以汤为主，汤不醇则无味，配上当地特产，山芋粉丝、绿豆饼、豆腐皮或者千张等为辅料。再冷的天，只要看到那一锅汤，顿时觉得暖和很多，喝上一碗通体舒畅，那感觉真叫销魂，再来俩烧饼，满足。淮南牛肉汤可以当做早餐，也可以当做主食，适合很多人的口味，爱吃的人多，市场前景也就比较大，做淮南牛肉汤其实并不难，只要知道核心的配方就可以，学习也很简单。

我们培训正宗淮南牛肉汤核心配方技术，只有学会牛肉汤核心技术配方，你才算真正学会淮南牛肉汤。我校提供原料和设备的购买商城的，学员可以在我们这里购买；还有一个渠道，我们会提供多家的购买市场，让您可以货比三家的选购。想做好一锅汤，其实从选材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用，环环相扣，每一个作料出了错误，较后都会影响汤的品相和口味，这就是为什么我说它难。除了选用作料，还有就是制作方法。学好技术，来膳学派美食培训，老师手把手教学，会了为止，不限制学会时间。按照淮南牛肉汤的配方，老师手把手教

学，学员亲自动手操作，一直要到学员能完全独自操作淮南牛肉汤的这些调料制作的方法与要点为止。

我们是常年开课教学，膳学派拥有多年的餐饮培训,确保所教技术正宗,口味独特,选择我们,郑重承诺:学习技术,没有学习期限,随到随学膳学派吃培训教学时间：由于我们的学员的餐饮经验不一样，掌握烹饪的程度不一样，膳学派向所有有学员承诺，我们的教学时间不限制，直到您学会为止，一般学会的时间为3~5天。膳学派承诺，所有学员，可前来试吃，味道满意再报名，不收取额外费用!膳学派有专业的老师手把手教学，学员亲自操作练习管你是学习开店的小吃项目，还是学习流动小吃项目，我们全部都是包教包会学员学到满意为止。

牛肉爱上汤店经济实惠才是经营发展的根本，较重要的进行合理的日常经营方案的制定，并且在经营的过程中去创新。合作牛肉爱上汤，总部在多年的餐饮管理岗位上积累了十分丰富和成功的实践管理经验，即刻合作即刻赚取无尽财富的到来。