

# 淄博培训淮南牛肉汤技术，短期培训班

产品名称	淄博培训淮南牛肉汤技术，短期培训班
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

牛肉汤是一道特色传统的美食，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。藟氏牛肉汤有咸汤、甜汤之分。咸的牛肉汤肉肥汤鲜，特别是加上葱段后，滋味更鲜。不黑汤，喝多不上火，噪不干，再配以粉丝和干丝;甜牛肉汤是指没加盐的牛肉汤，或者加少量盐的牛肉汤，其味清爽，滋味醇厚。

牛肉汤将豫菜的特点发挥的淋漓尽致，它的味道鲜、咸、辣。牛肉汤有它的独特风味，味道鲜美，肉爽口鲜嫩，色白似奶，水脂交融，鲜而不腥，香而不腻。现在国内很多地方都能看到洛阳牛肉汤店的身影，而且不论是路边摊还是小店面，都是“人满为患”。因此，开一家淮南牛肉汤店面创业也是一个不错的想法!

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。

淮南牛肉汤选料讲究，取制江淮一带的黄牛为原料，用牛骨头熬汤，煮牛肉时必须浸泡血污，内脏清洗干净，均可下锅同煮，还用自制的牛油，将炸制好淮椒(红干椒)做成红油。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、绿豆饼、豆腐皮(干章、百页)、豆圆子等为辅料。淮南牛肉汤选料讲究，取制江淮一带的黄牛为原料，用牛骨头熬汤。煮牛肉时必须浸泡血污，内脏清洗干净，方可下锅同煮，还用自制的牛油，将炸制好的淮椒做成红油。另外，选用几十种滋补药材及卤料按一定的比例，经传统工艺炮制制作而成。

### 膳学派课程内容

1：学习淮南牛肉汤底的制作和调味。

- 2：学习牛肉的处理和制作。
- 3：学习各种酱料的制作。
- 4：学习牛油辣椒的制作。
- 5：学习煮粉、调味、装碗出成品。
- 6、淮南牛肉汤技术讲解、原料认识、采购、保存;
- 7、牛骨的选择、清洗、保存;
- 8、牛骨飞水、去腥;
- 9、学习牛肉汤核心调料的制作;
- 10、学习高汤的配比、熬制、火候的控制及保存;
- 11、学习淮南牛肉汤牛油辣子的制作;
- 12、学习各种配菜的处理、搭配;
- 13、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。