

临沂正宗牛肉汤小吃培训

产品名称	临沂正宗牛肉汤小吃培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

临沂正宗牛肉汤小吃培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

牛肉汤高营养、高蛋白、低糖、低脂肪、低胆固醇，具有春爽口、夏清热、秋去火、冬暖胃的独到功效，养生作用明显。以优质为原料，选用几十种滋补药材及卤料按一定的比例经结合传统工艺久经熬制而成，保留牛肉、牛骨自身营养价值、加上配料包含的十几种药材，常喝此汤可强体。

牛肉汤的做法比较简单，关键是味道。先用牛骨熬汤，较好是牛棒骨，待牛骨熬成白汤后加入干红椒、花椒、姜等作料，盛汤时将已经烫熟的粉丝、豆饼和已经煮熟的牛肉片放入碗中加入汤，然后放上香菜、蒜末拌开，就着当地特有的油酥烧饼，那味道真是太棒了。牛肉汤高营养、高蛋白、高热能、低糖、低脂肪、低胆固醇，汤味醇厚，鲜香爽辣，回味无穷，具有营养美味，滋补养身的食疗功效。牛肉汤每天早上喝上一碗，一天都感觉有精神。

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。牛肉汤故以汤为主，汤不醇则无味，牛肉汤的烫制方法多样，都取用当地特产：淮芋粉、洛河绿豆饼、八公山豆腐皮（千张、）、祁集汤圆子等为辅料。原料丰富，味足味厚，令人回味无穷。

牛肉汤技术，学习牛肉汤红油配方、大料配方、卤料配方、牛肉制作等技术。来我校学习淮南牛肉汤汤，传授味道症状，包学包会，牛肉汤配方毫无保留传授。百味鲜牛肉汤选用独家秘制牛肉汤料由几十种滋补药材及卤料按一定的比例经传统工艺炮制，久经熬制而成，青香可口，不黑汤，喝多不上火，噪不干。再配以粉丝和干丝，香气袭人、唇齿留香、回味悠长，令人百吃不厌。

淮南牛肉汤是苏豫鲁皖沪一带家喻户晓的名小吃，其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，久经熬制而成。淮南牛肉汤选用新鲜牛肉加以熬制，汤味醇厚，鲜香爽辣，回味无穷，其具有

营养美味，滋补养身的食疗功效，令人百吃不厌。牛肉有补中益气，滋养脾胃，强健筋骨，化痰息风，止渴止涎之功效，适宜于中气下隐、气短体虚、筋骨酸软、贫血久病及面黄目眩之人食用。