

东营可以学习牛肉汤技术，包教包会

产品名称	东营可以学习牛肉汤技术，包教包会
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

东营可以学习牛肉汤技术，包教包会

淮南牛肉汤选料讲百究，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，还用自制度的牛油，将炸制好淮椒（红干椒）做成红油。牛肉汤故以汤为主，知汤不醇则无味，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，给人的感觉是：汤浓醇鲜，香辣适口，原料丰富，味足味厚，令人回味无穷，四季皆宜。

淮南牛肉汤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，青香可口，不黑汤，喝多不上火，噪不干，再配以粉丝和干丝，令人百吃不厌，是江豫皖一带家喻户晓的名小吃，因此淮南牛肉汤以它特有的风味名盛淮河两岸，传遍大江南北，百吃不厌。

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.公司备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟悉操作流程。

学习期间咱们这儿也包吃包住的，有专门的学员宿舍，男女分开，被褥床单都有，不用担心食宿问题的,只需要带个人生活用品即可。来我们这里学技术的学员全国各地都有，可以先来我们培训学校考察考察情况，看看各方面教学条件是否符合你的要求，感觉满意了再学习.我们是专门针对想开小吃店面的学员制定的优惠套餐,很多想开小吃店的学员都是选择这个套餐学习的，项目多价位合适，是开店的不二选择。

牛肉汤是一道人民群众包括我都很爱喝的一道夏季美味早餐小吃美食。尤其像现在这炎炎的盛夏时光，高温酷暑难耐，体虚胸闷又容易出汗的季节里，如果能有一碗美味清香的牛肉汤喝的话，那别提是一件多美滋滋的好事啦!