

聊城可以学习正宗羊肉汤技术

产品名称	聊城可以学习正宗羊肉汤技术
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

聊城可以学习正宗羊肉汤技术

羊肉汤具有御风寒、滋补身体的功效，入冬时节很多人喜欢喝，餐馆里又白又香的羊肉汤很诱人，生意十分火爆。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，肉烂汤甜，可饮汤食肉。

在正是秋冬季节，正是羊肉汤食用的旺季，随着人们生活水平的提高，越来越多的人喜爱上喝羊肉汤，开一家特色羊肉汤馆已经成为好多创业者又一致富项目。小吃技术研发及推广、特色特色饮品培训、餐饮咨询管理及策划为一体的综合性餐饮管理机构。公司以“质、精、准、快”为经营方针，即“质量、精益求精、准确定位、快速掌握”，确保为客户提供物超所值的全方位一体化服务。学习羊肉汤技术就到青岛市小吃培训学校，技术正宗，包学包会包您满意，包您开店。

有着近200年前史的单县羊肉汤，以其“色白似奶，水脂融合，质地纯真，鲜而不膻，香而不腻，烂而不黏”的一起风格，被载入中华名食谱。以汤入谱的，只需单县羊肉汤。它被国人称为“中华较好汤”。民间有云：“来到菏泽牡丹城，不品单县羊肉汤，等于白来菏泽走一桩！”单县羊肉汤，被誉为中华美食之名汤！

膳学派羊肉汤培训实际操作内容介绍:

- 1、羊肉汤培训的系统讲述;
- 2、羊肉汤培训原料的选购;
- 3、羊肉汤培训食材的预加工;
- 4、羊肉汤培训加工的基本标准;

- 5、羊肉汤的工艺步骤;
- 6、羊肉汤培训经营定价原则;
- 7、培训调味品及原料的货源渠道;
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析,经营管理

羊肉汤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配上香辛料调和的汤锅中煮。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好了