

济南学习羊肉汤技术的地方

产品名称	济南学习羊肉汤技术的地方
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

济南学习羊肉汤技术的地方

膳学派制作的羊肉汤汤汁发白，肥而不腻，无膻味。还有烧饼作伴，你会品尝到羊肉较本真，较浓郁的香味！较正宗的羊肉汤是不加任何杂肉、药料，只用羊骨、羊肉熬制！不用任何表面功夫做噱头，正像淳朴的人一样，只追求较原本、较真实、较健康的滋味！羊肉汤是一道菜品，制作原料主要有羊肉、辣椒油、花椒面、盐、等，汤汁发白，肥而不腻，无膻味，在全国各地均有各具特色的地方名吃。

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成了。配上一个由辣椒油、花椒面、盐、味精等调料调配的蘸碟就成羊肉汤。

羊肉汤制作精细，在用肉、烧煮、配料、加工、器皿等方面均十分讲究。投料考究，制作精细，调味丰富，汤汁乳白，不腥不膻，香醇不腻，味道鲜美，并有补虚滋阴，单县羊肉汤的汤汁乳白绝不是添加其他物质实现的。不懂技术不用担心，我们这里有专业的厨师指导，让您轻松掌握羊肉汤的做法。

羊肉汤技术培训学习内容详情

- 1、学习吊高汤的方法和技巧。
- 2、锅底勾兑方法和调味技巧。
- 3、羊肉汤锅底料的识别和配方。
- 4、羊肉的加工处理方法和技巧。

- 5、羊肉汤锅味型的调配方法。
- 6、羊肉汤锅秘制味碟技巧。
- 7、制作过程中的常见问题和处理技巧。
- 8、羊肉汤锅主要原材料的好坏识别等。

膳学派小吃培训5大开店指导，选优势店面，专业经营!

膳学派联系人：张帆 手机：151-9249-9010（微信）

《拨打热线学两样送两样》QQ：913-144-542

热线电话：151-9249-9010

学习地址：青岛市城阳区汽车北站流亭街道重庆北路93号