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汆,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