

淄博可以培训牛肉汤技术吗

产品名称	淄博可以培训牛肉汤技术吗
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

牛肉清汤不但能够清理肠胃，达到减肥的效果，还能提高机体免疫力，是一种完全蛋白质食品，其补养效果与中药黄芪齐名。膳学派淮南牛肉汤有咸汤、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，嗓不干，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。膳学派淮南牛肉汤不仅美味还养生，到处都是排队品尝，膳学派淮南牛肉汤合作传承了古方，秘制酱料，让我们的牛肉汤更加的拥有独特的口味，让更多的人爱上我们这个品牌。膳学派淮南牛肉汤是国内率先以酱香型牛肉汤为主打的综合餐饮培训学校，开创性地将营养酱香型牛肉汤为特色营销项目，并开发出喝汤、吃牛肉汤、配炸串的全新就餐体验。

清乾隆年间，翰林大学士、淮南人张政深研百草，擅长美食，曾任宫廷御膳高官。告老还乡后，将清宫秘方流传后人。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。淮南牛肉汤选料讲究，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，方可下锅同煮，还用自制的牛油，将炸制好的淮椒做成红油。另外，选用几十种滋补药材及卤料按一定的比例，经传统工艺炮制制作而成。

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。正宗淮南牛肉汤店大街小巷随处可见，直径一米的大锅里，炖着牛肉、牛骨头，冒着热气。再冷的天，只要看到那一锅汤，顿时觉得暖和很多，喝上一碗通体舒畅，那感觉真叫销魂，再来俩烧饼，满足。

牛肉汤故以汤为主，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。淮南牛肉汤可以当做早餐，也可以当做主食，适合很多人的口味，爱吃的人多，市场前景也就比较大。做淮南牛肉汤其实并不难，只要知道核心的配方就可以，学习也很简单，3-5天相信你就可以学会，熟练的操作淮南

膳学派实践操作内容

1.牛肉汤的系统讲述;

- 2.牛肉汤原料的选购;
- 3.牛肉汤食材的预加工;
- 4.牛肉汤制作的基本标准;
- 5.牛肉汤制作的制作步骤;
- 6.牛肉汤经营定价原则;
- 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。