

淮南牛肉汤什么地方教学，实体一对一教学

产品名称	淮南牛肉汤什么地方教学，实体一对一教学
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

膳学派牛肉汤选料讲究，取制江淮附近的黄牛为原料，用牛骨头熬汤。煮牛肉时需得浸泡血污，内脏清洁清洁，才可以下锅同煮，还用自制的牛油，将炸制好的淮椒制成红油。另外，选用多种滋养中药料及卤料按会的比例，经传统工艺炮制制作成。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，选用多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。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。

淮南牛肉汤是苏豫皖一带家喻户晓的名小吃，高汤源自清宫御膳密方，融入“以食养身”的现代食补理念独家创制而成。主辅料均取材当地特产，高营养、高蛋白、高热能、低糖、低脂肪、低胆固醇，汤味香鲜爽辣回味无穷，具有春爽口、夏清热、秋去火、冬暖胃的独到养身功效。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，均可下锅同煮，还用自制的牛油，将炸制好红干椒做成红油。

淮南牛肉汤清香可口，不黑汤，喝多不上火，嗓不干。更能强身健体，是体弱滋补的首选。再配以粉丝和干丝，豆饼再配以粉丝和干丝，令人百吃不厌。是江豫皖一带家喻户晓的名小吃。淮南牛肉汤选料很是讲究，取制江淮一带的黄牛为原料，用牛骨头熬汤，还用自制的牛油，将炸制好淮椒(红干椒)做成红油。牛肉汤以汤为主，汤不醇则无味，配上当地特产，山芋粉丝、绿豆饼、豆腐皮或者千张等为辅料。给人的感觉是汤浓醇鲜，香辣适口，原料丰富，味道醇厚，令人回味无穷，淮南牛肉汤具有春爽口、夏清热、秋去火、冬暖胃的独到之处，四季皆宜。淮南牛肉汤的特点是：辛辣可口、清香爽口、不黑汤、不酸汤、不上火，加上中药的独特风味，让人喝后回味无穷。

膳学派淮南牛肉汤技术培训内容详情

- 1、淮南牛肉汤技术讲解、原料认识、采购、保存;
- 2、牛骨的选择、清洗、保存;

- 2、牛骨飞水、去腥;
- 3、学习牛肉汤核心调料的制作;
- 4、学习高汤的配比、熬制、火候的控制及保存;
- 5、学习淮南牛肉汤牛油辣子的制作;
- 6、学习各种配菜的处理、搭配;
- 7、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。