

北京学习烤羊腿地方-授课一对一

产品名称	北京学习烤羊腿地方-授课一对一
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	61.00/件
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

烤羊腿是一道菜品，制作原料主要有羊后腿、番茄酱、芹菜等。烤羊腿是呼伦贝尔招待宾客的一道佳肴名菜。烤羊腿是从烤全羊演变而来。

据传，烤羊腿曾是成吉思汗喜食的一道名菜。成吉思汗东征西伐期间，掌管烤羊腿伙食的官员，为了缩短成吉思汗的吃饭时间，以便让他稍事休息，并未征得成吉思汗同意就把成吉思汗经常吃的烤全羊，改为切块烧烤了。当时，成吉思汗战事繁忙，并没有留意这些事。而侍从却天天给他端一盘烤羊腿让他吃。由于烤羊腿肉质酥香、焦脆、不膻不腻，他非常爱吃。以后，他每天必食，逢人还对烤羊腿赞赏一番。从此，牧民们的餐桌上便多了一道名菜。随着时间的流逝，居住在城市里的厨师，吸取民间烤羊腿的精华，实行科学烹调，它就逐步成为当今宾馆、饭店的名肴。

烤羊腿菜形美观，颜色褐红，肉质酥烂，味道香醇，色美肉嫩，浓香外溢，佐酒下饭，老少皆宜，实乃草原美肴之一。“烤羊腿”是蒙族名菜，流传久远，西北各地，皆有制作。此菜以羊腿为主料，经腌制再加调料烘烤而成。成菜羊腿形整，颜色红润，酥烂醇香，滋味鲜美，回味悠长。

教学项目主要培训授课方式：

- 1、先品尝后学习，需提前跟我们预约您需要品尝学习的产品。
- 2、学习时间根据个人接受能力来定，我们做到包教包会教到您学会为止。
- 3、制作，全部由师傅带着您一对一，手把手实操实练学习练习。

制作步骤：原料羊后腿1只芹菜200克番茄酱1000克番茄250克精盐30克花椒水1000克桂皮5克八角10克草果2个姜20克葱头500克羊肉汤500克

制作步骤1.将羊腿冲洗干净，用铁钎子均匀地遍戳小孔，置容器里，加精盐、烤羊腿花椒水腌4~6小时。2.烤盘内加桂皮、八角、草果、姜、番茄酱和羊汤，再放入腌过的羊腿，在羊腿上放葱头、番茄、芹菜。待烤箱升温至180~200左右，将烤盘推进烤箱内，每小时翻动一次，约3~4

小时，汤汁烤干，羊腿烂熟，取出装盘，以香菜点缀即成。

《教学模式》

先品尝试吃，感觉口味是否满意，教学技术配方，传授制作手法学习全套的技术。

每天9：00-17：00全天授课，随到随学，时间不限。学员自己操作实践，边学习边操作，包教会

北京品味轩餐饮培训公司教学老师：张老师;学习项目套餐请咨询老师看到会回复您，谢谢!

北京品味轩餐饮培训教学地址：北京朝阳小红门桥城环城创意园