

保定学习羊杂汤的地方

| | |
|------|------------------|
| 产品名称 | 保定学习羊杂汤的地方 |
| 公司名称 | 北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 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

现在到冬天了，一些羊杂汤店也开始火了起来，很多人看到这幅场景，也想去学羊杂汤，但是市面上有很多培训的，不知道怎么选择，所以大家一定要擦亮眼睛，接下来就和我看看怎么学习羊杂汤吧。

羊杂汤：

1.整羊杂洗净放调味料炖制熟，次日羊杂切丝，盐，白胡椒粉，香菜末备上，葱姜蒜洗净切段，花椒大料桂皮备齐

2.砂锅放入清水，等待开锅，然后倒入羊杂，在次开锅去表面少许浮末，添加少许盐和所有调味料

3.再次开锅改中火炖5分钟出香味，盖上锅盖小火炖半小时即可，关火加入少许白胡椒粉或辣椒油，撒少许香菜碎即可

4.端上桌品尝吧。

项目名称：羊杂汤

搭配项目：牛杂汤、老北京椒盐烧饼、板面

培训周期：一周左右时间、可根据自己的时间来安排

上课时间：全日制、随到随学、每天9：00——5：00

培训方式：动手实操授课、

后期服务：提供后期技术支持

产品优势：味干特总部拥有更好的人才和技术设计团队，把握市场的流行走向,创造大家所需要的

产品，总部根据市场调研结合大众的口味不断的推出新品，精益求精、完美体验。

创业对象:80后创业、二次创业、创业投资者、副业创业。

咨询：齐老师-地址：北京朝阳区小红门

在每个餐饮行业想要在餐饮开店培训行业内的长期的发展，在经营一个自己的特色的菜品当中，特色的餐饮的都是可以是一个或者有几道的特色美食，在同行业内的味道独特，还要有别的餐饮店的口味。在有限时间内可以列出一个自己的特色美食，这可以让消费者看到后一目了然，还要可以快速的了解品牌的文化。