

羊肉汤技术在淄博这里学的正宗

产品名称	羊肉汤技术在淄博这里学的正宗
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

羊肉汤技术这里包教包会

北方有着“冬至吃饺子”的习俗，而这一习俗，在四川却是“冬至吃羊肉汤”，时时觉得仅这一习惯，就充分地说明了四川人比起北方人对自己好太多，起码在饮食上是这样。越临近冬至，四川人就会开始四处找寻羊肉汤馆，当看到那种简洁，甚至可以说有点俗气的宋体字“膳学派羊肉汤”的招牌映入眼帘的时候，几乎是一秒都不用考虑就得进店去，正宗不正宗，可骗不了喝着羊肉汤长大的四川人。

羊肉汤培训:

羊肉汤培训班 羊肉汤技术培训哪里好

- 1、原材料的选用及处理
- 2、原汤熬制技术
- 3、羊肉炒制技术
- 4、羊肉汤调配技术
- 5、蘸碟制作技术
- 6、开餐饮店的流程、选址要求、投资分析
- 7、学员享受3年内免费跟踪服务，终身技术升级服务

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氽，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。

膳学派羊肉汤是膳学派特有的美食，其汤鲜，唯美，香气宜人，是上等的补气养生的汤类美食。膳学派羊肉汤的独特，主要得益于膳学派山羊品种的不断改良和羊肉汤制作工艺的不断创新。膳学派大耳羊由美国努比羊与膳学派土羊杂交形成。独特的品种优势和良好的自然生存条件，铸就了其特有的细嫩肉质。以此作为主要原料的膳学派羊肉汤，再加上被列为市非物质文化遗产的膳学派羊肉汤烹饪技艺，自然汤鲜味美，香气四溢，让人赞不绝口，留恋忘返。