

承德学习卤煮火烧技术的费用

产品名称	承德学习卤煮火烧技术的费用
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

卤煮火烧是北京常见的一种食物，那么，你知道吗？卤煮火烧为什么受到那么多人的喜欢呢？其实，卤煮火烧之所以受到那么多人的喜欢，其实，是因为，卤煮火烧的做法简单，而且，还好吃。所以，才会受到那么多人的喜欢，那么，大家想不想学习卤煮火烧呢，下面来看看吧。

主料：猪大肠两斤、猪肺一个、肚一个、面粉500克

辅料：豆腐一块、酵母5克

调料：黄豆酱油50克、冰糖15克、盐25克、葱姜各10克、二锅头1/3瓶、黄酱20克、醋20克、豆瓣10克、豆豉5克

香料：大料3个、桂皮1小块、白芷2片、沙姜2片、香叶5片、砂仁3个、花椒20粒、干辣椒3个、肉蔻1个，用纱布包好扎紧

卤煮火烧：

1.火烧的制作：400克普通面粉加适量的温水，和成稍硬的面团，饧10分钟再揉一回。下剂做成1公分厚的饼，上铛烙熟

2.猪肠用豆面、醋两面反复抓洗干净。锅中放清水，将猪肠放进去焯水（凉水下锅）

3.猪肺要用清水灌洗干净，洗时放少许料酒，也要焯水（凉水下锅）

4.另起锅加开水（水一定要多些），放猪肠、和猪肺，炖肉料包(八角、桂皮、花椒、姜、葱、香叶、陈皮)、加黄酒、黄豆酱、生抽、白酒、冰糖大火烧开，小火卤至熟

5.北豆腐切约1厘米厚的片，过油炸至两面金黄。待猪肠煮好后放入汤锅中，煮至入味

6.烙好的火烧也放入汤锅中煮一下

7.香菜洗净切段

8.芝麻酱和酱豆腐、韭菜花和成酱料

9.蒜瓣拍碎加少许盐做成蒜汁

10.将火烧捞出切井字块，放在碗底

11.豆腐捞出切斜刀块，放在火烧边上

12.猪肺、猪肠切段放在火烧上面，浇上卤汤、酱料、蒜汁、香菜就好了。

为什么来北京品味轩?

1, 我们厨师技术到位, 让您一学就会, 口味有保障

2, 可自由经营, 2-3人即可经营开店!

3, 我们有的培训团队, 产品成本低, 吸金速度快!

4, 后期技术问题免费技术咨询, 免费重学!

5, 上百种美食小吃项目, 任意选择, 总有一款适合您!

北京品味轩小吃培训中心, 教学厨艺技巧技术培训。学员先品尝, 后学习, 我们坚持口味决定成败的原则, 将所培训的每一项技术不断的研究、学习, 改进、优化, 让口味始终保持在同行业的地位。学员随到随学, 安排厨师一对一教学, 手把手教会, 技术培训直到学员学会。