

# 广州荔湾卤菜做法专业课程学习

产品名称	广州荔湾卤菜做法专业课程学习
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

## 产品详情

广州荔湾卤菜做法专业课程学习就找食为先，熟食卤菜想必大家都爱吃吧，这是一种非常好吃的美食，它和一般的美食不同，它既可以拿上餐桌，同时也可以当做休闲食品。学正宗卤菜技术来食为先，食为先按照飘香卤菜标准的比例配方和制作流程，老师手把手教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

卤菜是烹饪学上凉食菜肴的通称，是各地区耳熟能详的家常菜。卤菜共分为红卤系列、盐焗系列、麻辣系列、泡椒系列、烤鸭系列、酱香系列、五香系列、海鲜系列、凉拌系列等9大系列。它经过腌制、风晒、煮焖或卤制后，经刀工处理，简单包装，即可食用，特点是干香、脆嫩、酥烂、爽滑、无汤、不腻、色泽光亮、食用方便、便于携带，备受人们的喜爱。

卤菜是川菜烹制方法的一种方法。是川菜冷菜运用较广泛的一种方法。将调味料加多种香料制成卤水，将原料粗加工入卤成菜，适用于肉类、家禽、水产、蔬菜、豆制品等原料，川味卤菜就是把经过红白卤制好的食品，做成川味热菜，冷菜的过程。适用于家庭，餐厅，酒楼做菜。而“川卤”又是川菜中较特别的，那味道可是吃过的人都拍案叫绝，也属于快速消费品，有投资小回报快的特点。

广州荔湾卤菜做法专业课程学习来食为先，食为先教做卤菜，秉承川卤的传统技法和正宗配方，经过无数次的教学实践，不断提升改良，已经切实做到，色泽靓丽，香味浓郁，滋味入骨、回味绵长。教做卤菜产品种类丰富，有卤猪脚、猪耳、鸡爪、鸡翅、鸡腿、鸡胗、鸡肠、猪肠、千张、莲藕、海带、花生米等。