

淮安可以学习卤肉饭技术

产品名称	淮安可以学习卤肉饭技术
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

山东哪里有卤肉饭技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

卤肉饭是台湾极具特征的一道美食,选料和制造都很讲究,卤肉饭的zui大特征在于卤肉的酱和汁的制造。

卤肉主要为手艺切碎的瘦猪肉,这样做出来的卤肉比较有质感和口感。卤汁由香菇、八角、冰糖、五香粉等配料加水熬成,熬制一道两个小时后,就可以倒在碎肉上。卤肉饭的米饭粒粒光亮、香糯弹牙、肉丁香而不腻、软而不烂、碎而不散,青菜爽口,卤蛋味浓,肉汁粘稠。本中心具有极其丰富的卤肉饭制造经历,一起还具有一套完善的卤肉饭营销方案,我们在此承诺将会用zui专业的技能,zui实惠的训练价格,来协助学员成功创业。让学员真实地轻轻松松开店,稳稳当当的挣钱,开开心心做老板。

卤肉饭技能训练内容

- 1、卤肉饭原材料的认识和选用;
- 2、卤肉与卤汁的制造技巧;
- 3、卤蛋的制造技能;
- 4、各色菜品的处理与调配技巧;
- 5、米饭的蒸煮技巧。

训练品种

- 1、香菇卤肉饭、牛肉卤肉饭、海带卤肉饭、鸡翅卤汁饭、排骨卤汁饭
- 2、炒芹菜香干、炒辣椒炒肉、炒麻婆豆腐、炒花菜炒肉、炒茄子炒肉

湖南长沙作为一个小吃的“王国”，人们每天的味蕾都在品尝各种各样的小吃！学习小吃技术创业是当今社会餐饮市场非常流行的创业方式。如今人们生活当中越来越依靠小吃产品来满足自己的食欲。而且小吃技术不再是单调的产品创造，而是融合了时尚、特色、美味、健康、方便等众多特点的产品，丰富的产品优势，自然也成为了人们喜欢的对象。所以小吃技术的学习成为了人们的关心点。小吃技术培训项目如今在国内市场发展迅速，其离不开这种趋势的影响。

