

# 广州荔湾学卤菜熟食卤制做法

产品名称	广州荔湾学卤菜熟食卤制做法
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

广州荔湾学卤菜熟食卤制做法到食为先，食为先卤菜培训由专业老师全程手把手教学指导，按照飘香卤菜标准的比例配方和制作流程，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，一次性收费，中间不收额外费用，让每一位卤菜学员都能掌握卤菜技术配方。

卤味菜又称卤制品、卤菜、卤货等，是餐饮业使用比较为广泛的烹调方法之一。卤是指将加工处理的大块或整形原料放入卤汁内，加热煮熟或煮烂，使卤汁的鲜香滋味渗透入原料内部的一种烹调方法。卤菜具有中国特点的烹调技法，很多的餐馆、酒楼、超市、排挡、菜市场都有其成品的身影，芳香诱人的美味。卤菜较大的优点在于冷热皆宜，它可以当作主菜，也可以作为佐酒佳肴，而且不分季节，携带方便，保质期长，年节常有的菜。因此，赢得人们广泛的欢迎。

卤菜的培训种类：

畜肉类、卤方块肉、五香蹄花、卤猪头肉、卤猪口条、卤猪肠、卤猪耳、卤猪肚、卤猪心、卤猪尾、卤猪排、卤蹄髈、卤牛肉、卤牛肚、卤牛心、卤牛筋、等。禽肉类、虎皮鸡蛋、五香鸡蛋、虎皮鸡爪、五香鸡爪、卤鸡腿、卤鸡翅、卤翅中、卤翅尖、卤鸡肝、卤鸡肫等。豆制品等  
五香面筋、香卤干子、卤水素鸡、五香腐竹、香卤千张、卤海带、卤花生、卤莲藕等。

广州荔湾学卤菜熟食卤制做法请找食为先，食为先卤菜技术培训的主要是卤水的清水调理技术和保管，卤水好卤菜口味也会好，食为先卤菜技术培训中心为了让每位学卤菜的学员能学到好的卤菜技术，学习过程中让学员反复从清水配料调卤水开始亲手操作，到成品出锅状态下完成全部过程。食为先卤菜培训配方学习，到食为先卤菜技术培训中心学卤菜的学员不但可以学到卤菜配方，还可为你提供卤菜技术培训之后的开店指导。