

湖南衡阳学卤菜凉拌菜技术去摆摊

产品名称	湖南衡阳学卤菜凉拌菜技术去摆摊
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	1800.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:飘香卤菜 优势:就近学
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

近几年，由于消费群体对卤菜小吃的喜爱，卤菜市场快速发展，在餐饮界站稳了脚跟。卤菜是一种凉菜，一般被称为“凉拌菜”，是人们耳熟能详的家常菜，它可分为红卤、盐卤、辣卤、椒卤、烤鸭、酱卤、五香酱、海鲜、凉拌等9大类。

湖南衡阳学卤菜凉拌菜技术去摆摊，如今随着温度的升高，特色小吃，卤味，凉拌菜越来越多人喜爱，因此很多人都想学卤味，熟食，凉拌菜这些技术配方来摆摊，或者是开店，那么在湖南衡阳想学卤菜技术去什么地方培训比较好？食为先体系更多人的选择，目前食为先在湖南长沙、衡阳都有实体店。制作卤菜类产品，卤水配方，调料是关键，要注意每一种材料的选择。有些材料虽然是同一种，但如果你选择的不够地道，做出来的味道就会完全不一样，所以能够真正的去做好对材料的选择，在食为先都可以详细的学习到。

在食为先餐饮实训基地实操教学环节，以实操为主理论为辅。通过实践和操练，大家很快就能发现问题和不足；通过反复磨练，大家的知识、技能水平也会有很大提高！食为先小吃机构，成立于2008年，拥有一支经验丰富的教学队伍，采用手把手的教学模式，让每一个人都能从零开始，掌握扎实的知识技能，实现创业梦想。

卤肉想要做出顾客满意的口味出来，不仅需要掌握熟练的卤菜技术，还要在长期的卤制过程中摸索出一些小技巧。

- 1、卤货不粘嘴，先油炸一遍
- 2、卤货有异味，前期清理要做好

3、调味料有糊味，过油是关键

卤牛肉不入味，缺少浸泡环节

湖南衡阳学卤菜凉拌菜技术去摆摊，食为先小吃创业教学的飘香卤菜产品包括：素菜和荤菜两大部分，素菜有豆干、土豆、海带、藕片等等，肉类包括卤猪头肉、猪耳朵、鸡爪、鸭爪、猪心、猪舌头、猪鼻子、五香牛肉、五香鸡爪、猪皮、猪蹄、鸭胗、小鸡腿等等数十种。经验丰富的师傅手把手面对面教授，理论知识与操作实践相配合，做到单独操作和师傅做的卤味味道一致为止。

长沙雨花食为先小吃实训地址：

长沙市雨花区中意一路798号高升时代广场四栋3楼（长沙汽车南站旁）

湖南衡阳食为先小吃实训机构地址：

湖南省衡阳市珠晖区衡阳火车站出口二楼