

南京学做卤菜熟食培训地址

产品名称	南京学做卤菜熟食培训地址
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:味道好学员多
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

我国吃卤味的历史可以追溯到两千多以前。作为较火的市井小吃之一，它品种繁多，荤素皆可，让很多边角料食材也重新发挥出魅力。卤味中重要的就是卤水，它有红卤、黄卤和白卤三种之分，不同地区用的卤水不同，自然卤制出来的口味也各有特色，比如四川辣卤注重麻辣鲜香；潮汕卤水偏向回味甘醇；湖北卤水则口味甜辣，还有五香和药香等，各自不分伯仲。

江苏南京学做卤菜熟食培训地址，不少朋友也想学卤味制作配方来摆摊或者开一家小店，那么想学做卤菜的地方在哪里，学卤菜配方需要多少钱？找食为先小吃创业，食为先教学的卤味熟食系列品种多，味道更好，众多学员都在食为先学一技之长，做出来的味道能经得起市场的考验。

那么现在哪种卤味受欢迎一些呢？

众多卤味派别中哪种卤味比较吃香？

江苏南京食为先餐饮实训地址：

南京市江宁区天元中路19号（地铁竹山路2号出口旁）

1、川式卤味

鲜香麻辣的红卤兴盛于四川，川式卤味以辣定调，再积聚了麻、辣、鲜、香，而灵魂则是飘在表面的一层红油。茱萸、胡椒、葱、芥、姜、花椒和辣椒都是川卤中的主要香料，传统的川卤会用特制的中药包

卤制，使香味更加浓郁。

2、湖北卤味

湖北卤味也是浓郁重口的红卤之一，和川式卤味相比，它多了一剂甜味，在辣的卤水中加入糖和酱油来调和，用来缓冲辣味的冲击，味型更偏酱香。

3、广东卤味

会吃的广东人在卤味界也有一定的地位，广东卤味分为广式卤水和潮汕卤水。

我们熟知的白切鸡就是用白卤制作的，香料水里不加老抽上色，将食材冷浸其中，上桌时配上一味蘸碟。南京盐水鸭也是白卤代表之一。

4、福建卤味

福建卤味中的C位就是鸡爪，尤其是洪濑鸡爪。卤香完全渗透到骨子里。皮和骨油完全黏连在一起，肉质紧实，越嚼越香。

江苏南京学做卤菜熟食培训地址，学做卤味熟食技术培训，找食为先，教学卤味品种多味型可以根据当地来调整，目前食为先在江苏南京、昆山、徐州、常州、无锡、苏州、浙江、上海、福建等近70家点都开设有实体店，欢迎就近考察详细了解。