

学卤肉饭技术娄底培训卤肉饭

产品名称	学卤肉饭技术娄底培训卤肉饭
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

学卤肉饭技术娄底培训卤肉饭

卤肉饭通常是酱卤猪肉浇淋白饭，搭配笋干或是腌萝卜干等；而在香港的台式餐馆，“卤肉饭”大多是用卤五花肉块来制作的。卤肉饭是台湾常见的经典小吃。其特色在于肉酱和肉汁，它们可是制作卤肉饭枢纽的部门。卤肉饭在台南、台中、台北的制作方法和特点也均有差异，但是吃卤肉饭一定要到台湾来。

卤肉饭在台湾被视为台湾特色的民众小吃，尽管南北地区有不同的意义，但在台湾民众的心中，这就是他们欢迎旅客的岛美食。在台湾北部，卤肉饭用一种淋上含有煮熟碎猪肉及酱油卤汁的白饭料理，有时酱汁里亦会有香菇丁等的成份，此种作法在台湾南部称作“肉臊饭”；而所谓的“卤肉饭”在台湾南部是指有着卤猪三层肉的焗肉饭。其实两种做法只有肉的差别，卤肉饭用到五层三花的肉丁，而肉臊饭用的是碎绞肉。台湾的卤肉饭卤汁一般都会持续使用，只是不断的添加主料，老卤汁越陈越香，味道也格外敦厚，会吃的饕客都知道，老卤汁拥有****水准的厚味代表。

卤肉饭技术培训内容：

1. 台湾卤肉饭原材料的认识和选用；
2. 卤肉与卤肉汁的制作技巧；
3. 卤蛋的制作技术；
4. 各色菜品的处理与搭配技巧；
5. 米饭的蒸煮技巧