

威海卤肉饭技术学习，卤肉饭培训基地

产品名称	威海卤肉饭技术学习，卤肉饭培训基地
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

卤肉饭是台湾极具特色的一道美食,选料和制作都很讲究,卤肉饭的特色在于卤肉的酱和汁的制作。卤肉主要为手工切碎的瘦猪肉,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洁、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。

卤肉饭的特色在于肉酱和肉汁，它们是制作的关键部分。卤肉饭在台南、台中、台北的制作方法和特点均有差异。台湾的饭食小吃花样繁多，不过要说其中较为的，当推卤肉饭。据称，风味独特的卤肉饭，全中国只有台湾人会做。卤肉饭，又被称为鲁肉饭，台湾小吃。制作原料有大米、五花肉、干葱头、淀粉、姜、蒜、酱油、八角、酒、冰糖、五香粉、胡椒粉等。它是台湾地区常见的，也是经典的小吃。是台湾地区常见的，也是经典的小吃。

膳学派餐饮培训学校推出的卤肉饭精挑食材，鲜肉当道，卤汁煨进米饭里！一碗好米饭更是卤肉饭的增色之笔。细碎的香菇丁和红葱头随着文火长时间卤煮，卤汁和肉燥有着嫩滑缠绵之味，使得肥肉入口即化，瘦肉软糯鲜香。本校将实力品牌的制作方法教给您，70种秘料，用心打磨每一碗有台味的卤肉饭！创新的口味，吮指的诱惑，让您的味蕾重新升级！我校创新研发了“黑椒鸡翅”、“台式扒猪手”、“大骨棒”、“荞麦卤肉面”等多元化的吮指新美味。用简单的食材做出更真实的美味，每一碗都是充满幸福的味

膳学派餐饮小吃技术培训基地拥有技术力量强劲的科研人才和大量的饮食界高素质人才，已为全国各地的创业者提供上万次饮食技术服务，获得大家广泛好评。学校拥有多个小吃项目，为小本创业的人士打造一个全新的平台，给更多的失业人员、打工族、想创业人士提供一个施展抱负的机会，即可固定开店，也可流动经营，低投资几百元就可实现创业做老板的梦想，是小本创业投资者的选择项目，同时提供原料和设备，一站式保姆服务，确保您创业无忧。

学习技术关键是口味，口味好，技术高，这样才能把生意做好。在我们这里就可以学到真正的技术。我们深知每一位创业者的不易，我们对每一个创业者都会认真支持、完美服务的，并且建立完备的档案，在经营中遇到的问题随时提供解答，技术方面跟宗服务，终身免费技术升级，让您在同行业竞争中立于不败之地！