

现卤现捞培训 汉食观饮食技术基地

产品名称	现卤现捞培训 汉食观饮食技术基地
公司名称	武汉汉升餐饮管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市洪山区仁和路和平汽车产业园A座二楼
联系电话	17771791618 17771791618

产品详情

卤汁中应该加入一定量的鸡精和味精

由于人民对鲜味的要求都比较高，还有就是味精的主要成分为谷氨酸钠，但是谷氨酸钠在160。C才能分解为焦谷氨酸钠，所以在卤汁中加入味精不会对人体产生任何影响，请大家放心加入。

红卤中的金黄色是*糖色来产生的，千万不能以酱油来代替，加糖色卤制的原料色泽金黄，不易变黑。

汉食观饮食技术基地专业培训各类特色小吃、早点、卤菜等等，欢迎您来电咨询！

卤菜较早的形成经历了从秦惠王统治巴蜀（公元前221年）到明代的历史阶段，大约经历了千余年的时间。秦代蜀郡太守李冰率万余民工修建都江堰水利工程后，又派人“穿广都盐井”生产出四川较早的井盐，西晋人常璩所著的《华阳国志》在追述当时饮食习俗就有“尚滋味，好辛香”及“鱼盐、茶蜜、丹椒”的记载。从中可以看到，当时人们已经学会使用岩盐和花椒制造卤水。

五香牛肉的做法：

一级牛肉5斤，改成500克左右的块，要均匀，主要好切片或者你认为满意的大小为度，先用料酒，姜，大葱，川盐码制1个小时，然后放入加适量盐的冷水锅中，用中火慢慢烧沸，捞出牛肉，直至牛肉断生，捞出用清水清洗干净。然后放入卤水中用小火慢慢卤制（不能用大火，一是卤水挥发快，二是牛肉不容易煮耙）1个小时左右可，现卤现捞培训，起锅即可。要求色泽金黄，五香味浓郁，香软可口，可用与拼盘，凉拌等。

现卤现捞培训-汉食观饮食技术基地(推荐商家)由武汉汉升餐饮管理服务有限公司提供。武汉汉升餐饮管

理服务有限公司位于湖北省武汉市洪山区仁和路和平汽车产业园A座二楼。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前汉食观饮食技术基地在其它中享有良好的声誉。汉食观饮食技术基地取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。汉食观饮食技术基地全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。