

泉州晋江学做卤水卤菜培训食为先

产品名称	泉州晋江学做卤水卤菜培训食为先
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

卤菜在各地都算是一种常见的食物，因地制宜，许多地方都有自己的特点偏好。随着现在越来越快的生活节奏，好多人选择了即好吃又方便的卤菜，卤菜口味众多，各地都很受欢迎，所以说卤菜的市场和前景是很开阔的。泉州晋江学做卤水卤菜培训，食为先小吃实训，现场实操，教技术配方。学做卤菜在泉州晋江，鲤城都有培训点。

卤味是一种大家熟知的食品，既可以作为休闲食品也可以当做大家餐桌上的主食菜品。随着大家生活水平的不断提高让这种方便，快捷，味美的食品也迅速发展起来。它口味好，品种繁多，适应性和可变性很强，成为熟食行业适于投资开店的好项目。

卤菜的核心技术，就在于一锅卤水的熬制和调味，卤水的好坏在于配方的优劣，也在于熬制的技术和保存的方法，俗话说，十年卤水胜黄金，就形象的说明了这一点。卤菜卤制好之后，可以加热享用，也可以凉拌食用，所以，大家也把它称作“凉菜”。

卤菜熟食行业在现在这个快节奏的时代备受欢迎，所以也是众多创业者创业的选择，都看准了这个行业的行情。从消费群体来看的话，卤肉熟食行业的消费群体不管是中老年人，年轻人还是孩子都适用，消费群体广泛。泉州晋江学做卤水卤菜培训，来食为先按照配方来学，哪个步骤到哪个步骤，哪个料放多少，要注意哪些细节都会教给你

，卤菜培训学习内容：

- 1、制作卤水的调料及香料认识；
- 2、卤水的上色和烹饪方法、香料的用量；
- 3、糖色的制作；
- 4、香料的使用及卤水的存放。