

江苏昆山学飘香卤菜的制作方法

产品名称	江苏昆山学飘香卤菜的制作方法
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:学员众多味道好
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

夏天的食物相伴清单中，卤味必定是不可缺少的，以香料成就的卤味，味道厚重，香味足够，这些都是化解夏季食欲不振的开胃利器。卤味和烧烤一样，都是自带江湖气息的饮食流派，卤味主要以肉类为主，用香料来浸润食物，文火慢煮令入卤汁中的食材变得味道妖娆，无论在哪一座城市，卤味总是一座城市不缺的气味流，到了夏天，卤味似乎更受到欢迎。

由于，卤菜店的好生意吸引了很多想要创业的朋友，卤菜的市场还有很大的空间可以发展，江苏昆山学飘香卤菜的制作方法，学做卤菜配方去哪里学比较好？食为先就是不错的选择，食为先教学的烧腊卤泡系列项目多，味道适应性强，还可以跟进当地的市场调整适合的口味。

另外食为先旗下品牌卤侠派现卤现捞，是食为先的一个很火的项目，几乎每天都有学员在这里学习，采用料包操作，就算是新手在短时间内都可以学会，并且做出来成品味道颜色都很好，具有不能复制的优势；想学现卤现捞，卤味熟食技术配方，不妨到食为先现场考察了解，还可以先免费试吃，口味满意再学都没关系。

食为先教学的飘香卤菜菜品包括：

- 1、卤鸭胗
- 2、卤猪蹄

- 3、卤鸭翅
- 4、卤猪头肉
- 5、卤猪舌头
- 6、卤猪尾巴
- 7、卤猪鼻子
- 8、卤猪耳朵
- 9、五香牛肉
- 10、卤豆干等等

夏天的卤味中，无论派别，从万物皆可卤的食材中捞起一个有俘众人之口胃能力的，鸭膀这样耐撕耐嚼的东西算一个，红卤也好白卤也好或者黄卤，它们都能赐予鸭膀可以做为一个吃不腻的下酒菜的法力。卤好的鸭膀切小块，再准备好一个蘸料碟，一杯冰啤，这就会开启夏日份的专属美好时光。

江苏苏州食为先培训地址：

苏州市相城区采莲路徐图港地铁站2号出口二楼

江苏昆山食为先小吃培训地址：

昆山市玉山镇人民北路61号五楼（昆山宾馆旁150米）