

东莞大朗学卤味卤菜培训的地方

产品名称	东莞大朗学卤味卤菜培训的地方
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

如今的卤味市场的发展前景大家也是有目共睹的，大街小巷，社区，商场，车站，菜市场哪里不是卖卤味的。卤菜是将初步加工和焯水处理后的原材料放在配好的卤汁中煮制而成，卤菜具有产品多，口味齐全，能够满足不同顾客需求的优势，东莞大朗学卤味卤菜培训的地方，食为先小吃实训，现场实操，教技术配方。食为先小吃实训连锁机构，东莞樟木头、大朗、长安、东莞横沥、东莞石龙、东莞凤岗、东莞虎门、东莞万江、常平都有培训点的。

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”。

卤菜属快速消费品，几乎所有的餐馆、酒楼、超市、排挡、菜市场都有其成品的身影，冷热皆宜，可当作主菜，也可以作为佐酒佳肴，而且不分季节生产销售。

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。卤菜的核心技术，就在于一锅卤水的熬制和调试，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。东莞大朗学卤味卤菜培训的地方，食为先小吃实训，现场实操，教技术配方，卤菜教学内容：飘香卤水的制作、原料选购及预处理、产品卤制、产品保存、卤汤的

保存、卤菜产品出品售卖技巧