

长沙学卤菜技术选红星鹏飞教学正规卤菜培训

产品名称	长沙学卤菜技术选红星鹏飞教学正规卤菜培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

长沙学卤菜技术选红星鹏飞教学正规卤菜培训

卤菜是烹饪学上凉食菜肴的通称，是各地区耳熟能详的家常菜。卤菜共分为红卤系列、盐焗系列、麻辣系列、泡椒系列、烤鸭系列、酱香系列、五香系列、海鲜系列、凉拌系列等9大系列，它经过腌制、风晒、煮焖或卤制后，经刀工处理，简单包装，即可食用，特点是干香、脆嫩、酥烂、爽滑、无汤、不腻、色泽光亮、食用方便、便于携带，备受人们的喜爱。我国卤菜源远流长，种类繁多，风味各异，一直以它独有的形式在不断的超越与发展，在粤、湘菜、徽菜、川菜当中都有非常大的影响力，而且不论城市乡间，放眼酒楼饭店、街边小巷随处可见其踪迹。

家禽系：卤鸡、卤鸭、卤鹅、卤鸭头、卤鸭脖，卤鸭肫、卤鸭心、卤鸡心、卤鸡肝、卤鸡爪、卤鸭爪、卤鹅爪、卤鸭架、卤鸭肠、卤鸡肠、卤鸽等；

全牛系：卤牛肉、卤牛健、卤牛舌、卤牛肚、卤牛心、五香牛肉等；

咸水系：咸水鸡、咸水鸭、咸水鹅等；

素菜系：油炸花生米、卤豆干；

凉菜系：凉拌笋丝、凉拌圆白菜、大拌菜、糖拌西红柿、咸蛋黄苦瓜、老醋花生、凉拌海蜇皮、拌萝卜皮、拍黄瓜、凉拌金针菇、凉拌豆腐皮、凉拌海带丝等；