

特色小吃卤粉技术培训

产品名称	特色小吃卤粉技术培训
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

特色小吃卤粉技术培训

卤粉培训内容

- 1.桂林米粉专用米粉的浸泡技术
- 2.秘制卤水的配方和熬制技术（浓香型、清香型、可任意调节）
- 3.米粉高汤的经典做法。
- 4.牛腩和各种菜品的烹制技术
- 5.传统经典的卤粉制作方法
- 6.叉烧、锅烧、牛烧的制作方法
- 7.牛腩的制作方法。
- 8.酸辣笋的加工技术
- 9.酸豆角的加工技术
- 10.酥花生的酥炸技术

卤粉，桂林米粉，在桂林卤粉的基础上不断的改善，能够说衡阳卤粉与桂林卤粉同宗不同工。卤粉的滋味能够称的上是一绝，其精髓全在那一锅奥秘的卤水中。卤水是用采用各种中草药精制而成，口味共同，合适绝大多数人的口味，堪称中华之较。特征：卤味浓厚，大酸大辣，且香味浓郁，口感爽滑，吃往后舌底生津，唇齿留香，令食者大喊过瘾！

