

熟食凉菜培训

产品名称	熟食凉菜培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

卤菜是是将初步加工和焯水处理后的原料放在配好的卤汁中煮制而成的菜肴。一般可分为红卤、黄卤、白卤三大类；其中以川卤为出名。川卤始于春秋战国时期，当时的由于盐的产地主要在沿海，后来在四川成都等地又大量开采出井盐，于是乎。“调夫五味，甘甜之和，五肉七菜,滕厌腥臊,可以练神养血者,莫不毕际”，卤菜就是这么来的。

卤菜：红卤、白卤、热卤、卤牛肉、卤牛肚、卤舌头、卤牛肝、卤猪头肉、卤猪心、卤猪肚、卤猪耳朵、卤猪舌头、卤猪脚、鸭颈、卤鸭肠、卤鸭中鸡系列：鸡翅、鸡爪、鸡腿等。

猪系列：猪手、猪中蹄、猪耳、猪尾、猪肝、猪肠等。牛系列：牛肉、牛肚、牛鞭、牛尾等。素菜系列：豆腐、豆干、毛豆、花生、海带、藕片。

熟食凉菜培训：

各种凉拌菜的辅料制作、秘制辣椒油的制作方法、各种主菜的前期处理、凉拌菜的调味及增香等，易学易懂,学会为止,学后保证让您能做出地道的四川凉拌菜、各种蔬菜的拌菜做法。

曾食坊小吃培训学校，提供的技术，经营餐饮做生意味道才是的根源。曾食坊小吃培训拥有多年实战教学的经验，丰富的教学项目，是投资创业于餐饮行业的创业者正确的选择学技术正想之地。无论是失业待业者，还是没有经验没有人脉没有的人，只要你有创业的打算，只要你想要致富，而且能吃苦，够勤奋，那么曾食坊就可以帮助您，为您的提供一切有利条件!曾食坊小吃培训学校帮你创业做老板。在名食园学技术，对于后期的经营上完全可以自由做主，我们不会再材料设备经营模式等等方面去约束你，你能当一个有实权的店主，这点曾食坊可以带给你加盟不能有的优势，拥有技术，才能有更好的收益。