

卤菜培训班 学习卤猪耳朵的做法

产品名称	卤菜培训班 学习卤猪耳朵的做法
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
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

卤菜培训班 学习卤猪耳朵的做法

您若想学到卤菜技术培训配方，请千万不要计较路途的远近，学费的高低。学到卤菜做法，掌握卤菜技术配方，学好回去真正能开店开业，这点付出很快就会赚回来的。但是，有时候付出不一定就有回报。所以选择一个正确的地方、正规的卤菜培训学校是很关键的，只有正规的培训学校，您才能学到卤菜技术。长沙曾食坊是您的选择!

曾食坊卤猪耳朵培训内容

1、食材原料

主料：猪耳

调料：大葱、姜、料酒、八角、桂皮、花椒、盐、卤汁

注：以上仅供学员参考，具体食材根据培训老师所教内容!

2、简述流程

猪耳刮去耳垢，除去耳边上的毛，洗净后切去耳根肥肉。

锅内加清水，放入猪耳，上火烧煮，开后片刻捞出，洗净血沫。

锅坐火上，加原味老卤，再下葱结，姜片，黄酒，盐，各味香料包在布袋内也一起投入，开锅后下猪耳烧煮，待猪耳熟透捞出，大部分卤汁作老卤备用，其余汤汁连同猪耳一起倒入盆内，冷却后随吃随取;

改刀可根据需要切片，切丝，切条均可。如果味道不足，还可调制一引起其他调料来辅助调味，蘸食或浇于其上皆可。

注：以上操作步骤仅供学员参考，具体操作根据卤菜培训老师所教为准!

培训承诺：

包教会，包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。

联系我可以一人学费两个人来学

{请花10秒钟时间记住我的电话方便联系}

我们是长沙一家培训点，欢迎来电了解!!!

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，致富整个家庭。加入长沙曾食坊美食培训，轻松致富创业