

# 学做卤煮火烧技术 培训卤煮火烧

产品名称	学做卤煮火烧技术 培训卤煮火烧
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

## 产品详情

食味源卤煮火烧是将火烧和炖好的猪肠和猪肺放在一起煮，辅之以多种调料，使火烧透而不黏，肉烂而不糟，口味独特。 卤煮火烧是将火烧和炖好的猪肠和猪肺放在一起煮，辅之以炸豆腐片、卤汁，加蒜汁、酱豆腐汁、香菜等辅料，使火烧透而不黏，肉烂而不糟，颇受人们的喜爱。卤煮火烧是将火烧和炖好的猪肠和猪肺放在一起煮。

卤煮火烧是北京传统特色小吃之一，起源于北京城南的南横街。据说光绪年间因为用五花肉煮制的食物价格昂贵，所以人们就用猪头肉下水代替，真正的高手出自民间，经过那么一煮，卤煮火烧的美味就被越传越广，久而久之，造就了卤煮火烧。地道的北京人估计没几个不好吃卤煮火烧的。卤煮火烧是将火烧和炖好的猪肠和猪肺放在一起煮，辅之以炸豆腐片、卤汁，加上蒜汁、酱豆腐汁、香菜等辅料，使火煮的火烧，肉烂而不糟，颇受人们的喜爱。

食味源企业经营理念：

20年来我们只做一件事，让您的学费用花在刀刃上。

我们承诺技术包教包会，不会保留任何技术，做您的忠实伙伴；

你的需求我们懂的，你的要求我们尽量达到，只有你们做的成功我们才会更成功

食味源卤煮火烧所需的原材料多、调料样式繁杂，卤煮火烧里面的猪肺、猪肠等含有丰富的蛋白质和其他人体所需的微量元素，经常吃的话，可以强健脾胃，进补虚损。又到了天气凉爽的秋天，吃货们在经过苦夏的煎熬之后，又可以大快朵颐了。