

学有特色的卤菜 武汉香霸王

产品名称	学有特色的卤菜 武汉香霸王
公司名称	武汉市香霸王餐饮管理有限公司
价格	1800.00/普通
规格参数	
公司地址	武汉武汉市汉阳区龙阳大道王家湾摩尔城
联系电话	027-84866015 18963992046

产品详情

武汉香霸王特色卤菜培训，是武汉市汉阳劳动局指定的餐饮创业培训点。卤是一种特殊的烹调方法。卤菜是将食物放入精心调制的卤汤中加工而成的，具有保健强身的作用，且色、香、味、形兼具的美味食品。是具有中国特色的烹调技法，几乎所有的餐馆、酒楼、超市、排挡、菜市场都有其成品的身影，芳香诱人的美味。卤菜最大的优点在于冷热皆宜，它可以当作主菜，也可以作为佐酒佳肴，而且不分季节，携带方便，保质期长，年节必备。因此，赢得人们广泛的欢迎。卤菜是川菜烹制方法的一种方法。是川菜冷菜运用最广泛的一种方法。将调味料加多种香料制成卤水，将原料粗加工入卤成菜，适用于肉类、家禽野味、水产、蔬菜、豆制品等原料，川味卤菜就是把经过红白卤制好的食品，做成川味热菜，冷菜的过程。适用于家庭，餐厅，酒楼做菜。而"川卤"又是川菜中最特别的,那味道可是吃过的人都拍案叫绝,也属于快速消费品，有投资小回报快的特点，因而很多生意人利用此菜，以小本起家短短的几年后就赚了不少钱,甚至创造了好几位千万、亿万富翁,比如“廖记棒棒鸡、华飞四季旺,久久鸭、红珠鸡、紫燕百味鸡、江西煌上煌，四川皇蓉夫妻肺片、绝味鸭脖、武汉周黑鸭；等都用的是"川卤"技术,不仅为自己公司创造了丰厚的利润，而且把此项目已经当作自己的事业发展终身，并且创造了无数奇迹。