

卤兔肉技术培训班

产品名称	卤兔肉技术培训班
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

卤菜熟食，博采众长，多年悉心开发倾力打造新营养熟食理念，在涵盖中国传统卤味的基础上，进行优化改良，研发口味独特、新兴形式的产品；同时为适应中国国情和民众需求，使消费者在享受美味的同时融入养生理念，使其更具有营养价值。公司专业从事系列餐饮美食的研发、投资、，旗下拥有多个成熟运作的餐饮品牌，卤菜熟食有着良好的社会口碑。

卤兔肉做法

1. 将兔肉去骨洗净,剔除皮筋,入锅煮熟晾凉切成薄片,用开水烫一下,捞出沥干取花椒放碗里用开水沏半碗,取另一碗扣上面焖,焖好后澄出花椒水备用。
2. 菠菜洗净,切成寸段,用开水焯一下,捞出晾凉沥干水分姜洗净切片备用。
3. 盐、花椒水、味精、姜片、香油,兔肉片放入碗中卤1个小时,捞出装盘,放上菠菜段即可。

五香兔肉,时尚风味,经多次改良,独领餐饮的前沿,在原有独特工艺的基础上,加入了特有的几十种中草药配方,香辣爽口还不上火,选料更加的考究(用兔全部采用绿色生态兔),配料精心调制,口味更加香醇,麻辣而不上火。食味源餐饮美食培训总部教学重在实践,专业性强,教师资历高深,****,教学有方,让您来有所学,学有所成。我们一对一手把手教学,传授全套秘制配方配料。每一项技术的制作工艺、流程、配方,都做了量化标准与**的控制,核心技术毫无保留。在师傅的指导下亲自动手操作练习,都能达到独立操作水平。