

专业特色卤肉学习基地 卤肉技术学习

产品名称	专业特色卤肉学习基地 卤肉技术学习
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

想要创业成功，还是要靠自己，把餐饮行业作为创业的切口就很容易成功。食味源专业老师手把手传授，技术配方无保留传授，一次交费学习，技术免费升级。正规专业的餐饮小吃培训中心---中国食味源，在这里学费优惠，****，传授各种小吃美食**配方及做法！家庭式忠心的关怀。生意做遍，不如学一门技术，食味源小吃培训学校味独特，免费技术升级, 免费技术支持服务。

食味源卤肉是熟食行业投资小快低风险的产业，不论男女，不受学历和文化高低的限制。只要掌握技术要领和科学配方及合理化经营，就能轻松成功做老板。专业师傅手把手传授技术，包教，学会为止。学员学习结束后，总店跟踪服务，一次投资，长期受益，收入稳定，利润惊人。让你无后顾之忧走向成功之路。

食味源卤肉简介：

- 1、卤肉质软适口，味感丰富。卤制原料时，可根据原料的质地和食者对卤菜口味的要求，可耙则耙，可软则软，该脆则脆，他给人的口感较丰富，较适口。
- 2、香气宜人，润而不腻。由于卤菜中加入了一定量的具有各自辛香味和香气的调料，所以卤制出来的菜品除了有醇厚的五香味感外，还有特别的香气。这些香气可提神，醒脑，所以在品尝卤菜时，既可以达到良好的味觉感官，还可以产生良好的嗅觉感官，是佐酒的上乘菜肴。
- 3、携带方便，易于保管。卤制菜品时，因受热会使原料中的蛋白质发生变性，进而产生脱水现象，使所卤制原料含水减弱，这样就增加了原料的存放期和保管期，卤菜原料由于武汁水，故便于携带，使外出旅游的食品。
- 4、营养价值：增加食欲，有益营养。卤制调味品大多具有开胃健脾健神，消食化滞等功效。所以使用卤制原料，除了满足人体对蛋白质及维生素等的需求外，还能达到开胃，增加食欲的目的。