

# 国内特色熟食卤菜技术学习

产品名称	国内特色熟食卤菜技术学习
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

不管您是想开早餐店 小吃店 火锅店 卤肉熟食店 火锅店 干锅店 海鲜店 冷饮店 糕点店 西餐店 摆摊小吃 或者想开办小吃培训学校合作我们，都可以给我《打电话或者加微信好友，页面上方显示电话就是微信号》详细的了解，微信朋友圈有老师现场教课学员现场学习的视频，您可以先加上我们，提前对我们的培训情况多些了解，来学习的时候不管想学习哪种小吃，来了都可以先品尝味道的，味道满意了在报名开始学习，或者来之前现在你们当地找家生意好卖的好的你想学习的小吃的地方，先去品尝下味道，再来咱学校品尝对比下，都是可以的。

食味源卤菜是将食物放入精心调制的卤汤中加工而成的，具有保健强身的效果，且色、香、味、形兼具的甘旨食物。是具有中国特色的烹调技法，简直一切的饭店、酒楼、超市、排挡、菜商场都有其制品的身影，芳香诱人的甘旨。人们对酱卤菜色泽美观，香鲜醇厚，软熟滋润，赞不绝口。我们秘方将几十种香料。药材按照特殊配比下料、加上一定的操作手法、程序将肉。

食味源卤菜培训内容：

- 1、传授\*\*川味卤菜、香料的选择与识别。
- 2、二十多种香料的搭配与制作。
- 3、如何熬制鲜汤，以及如何调色，增香。
- 4、卤水的制作以及多次使用的方法。
- 5、各种卤制品的加工与卤制方法。（如鸡，鸭，猪蹄，猪头肉，猪耳，猪大肠，鸭脖，鸭爪，鸭头，兔头，豆干，藕片，海带等）
- 6、卤水的保存方法与教您三天不变的方法。

