

想学做卤肉卷 卤肉卷培训课程

产品名称	想学做卤肉卷 卤肉卷培训课程
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

想学做卤肉卷 卤肉卷培训课程

卤肉卷健康美味，男女老少皆宜，简当一餐或充当精致休闲小点，清爽更润喉特别调制的酱料，吸取了南北经典风味精华，特有香辣、京酱、番茄口味，独特配比，滋润滑爽，不腻不燥，清新爽口更润喉，不仅滋味鲜美，而且可以丰富菜肴营养，极大提升卷料的鲜香美味，具有开胃助食的功效。食之唇齿留香，尝者难忘。一口下去，酸、甜、咸、香、辣尽在其中，酣畅淋漓;论“营养”，除了蔬果禽蛋肉的均衡搭配外，曾食坊卤肉卷还将桂皮、五味子等药材巧妙运用到卤汁的熬煮和酱料的发酵过程中，是当之无愧的食补佳品。

长沙曾食坊为想小本创业的人士打造一个全新的创业平台！对想做卤肉卷的创业者、小本创业、大学生创业、农民工致富等人群报名学习。长沙曾食坊小吃培训学校签定培训合同，学会为止，全程真实材料实践动手，核心技术无保留传授，中途不收取任何杂费，让每一位创业者学到满意的技术。

卤肉卷的培训种类：

老北京卤肉卷、原味卤肉卷、鸡柳卤肉卷、千张卤肉卷、卤味鸡蛋卷、飘香卤肉、孜然火腿卷、

脆甜卤藕卷、培根卤肉卷、香肠卤肉卷、鸡肉卷等等

卤肉卷的培训课程：

- 1、卤肉蔬菜的选购和处理。
- 2、制作卤肉的做法。
- 3、秘制酱料的调配
- 4、专用卤汁的熬制和使用
- 5、制作面饼的制作。
- 6、如何处理、切制各种素菜。
- 7、各类素菜;以及学习各类卤肉卷的调味、增香增色方法。
- 8、卤肉卷的食材、调味料和厨具设备的进货渠道。

营养价值

与一般街边“过嘴不过身”的街边小吃不同，卤肉卷具有很高的营养价值，这点从卤肉卷的精细

选材就可以看出。除了均衡搭配人体所需的蔬菜和肉蛋外，卤肉卷还将桂皮、五味子等药材巧妙运用到卤汁的熬煮和酱料的发酵过程中，把营养健康同美味一起带给人们。