国内正宗的卤肉技术培训总部

产品名称	国内正宗的卤肉技术培训总部
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

产品详情

“ 五元吃饱，八元吃好，十元吃不了下顿还刚好 ”是简单明了的说明了小吃行业价格的低廉，在这个时代小吃不管在任何地方有一点空间就能摆个摊位，而且在如今网络发达的时代想把自己做的产品推广出去我想不难，价格低廉、营养健康、投资低、已操作也是小吃行业的入行标准，慢慢的小吃也会在这个社会变成一种文化、一种含义、一种习惯。卤肉又称之为卤菜，是将初步加工和焯水处理后的原料放在配好的卤汁中煮制而成的菜肴。一般可分为红卤、黄卤、白卤三大类;川卤在全国普遍，多以红卤为主，味道也是好的。四川卤菜中比较有代表性的卤菜有:万春卤菜、廖排骨、夫妻肺片。川味卤菜使川菜饮食文化的重要组成部分之一，从问世以来，便与广大群众接下了不解之缘，它在川菜王国里，历经.上千年的历史，至今仍然魅力依旧，当我们举筷品尝那美味可口的卤菜时，竟然会那么芳香扑鼻，香味悠长的奇特风味所陶醉，竟会使天下有如此美味而赞不绝口，愿我们的川菜韵味永存，香瓢万里。

接下来我们讲卤水的分类:卤水分为两大类:即红卤和白卤。其味型基本相同，属复合味型，味咸鲜，具有浓郁的五香味(所用味料，香料基本相同)。红卤，加糖色卤制的食品呈金黄色(咖啡色，如卤牛肉，金黄色，如卤肥肠等)白卤，不加糖色卤制食品呈无色或者本色(白卤鸡，白卤牛肚猪肚等)名食园卤肉的优势，无论白卤还是红卤，它基本属于煮的范畴，由于卤比煮的时间稍长，便属于单独的烹饪法存在于川菜中了，所以卤菜是川菜烹制方法的一种方法。是川菜冷菜运用广泛的一种方法。 将调味料加香料多种制成卤水，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，酒楼作菜。

“ 新乡名食园卤肉系列 ”配方，采用陈年老汤，精湛技术口味好生意火爆，卤肉质地适口，味感丰富。香气宜人，润而不腻。火候和配料及调色、增香独特一-
绝有补虚，滋阴,养血，润燥之效果。并结合现代技术，融百年卤汤文化精髓和川卤，潮卤精化于- -体卤味，烧腊完美组合，几十种名贵药材精制的香料配方和全新生产制作工艺(专利技术)。提高出肉率，产品出品率提高30%以上，原材料当地采购，核心原料毫无保留教给学员，降低运营成本，提高投资者核心竞争力，同行无法超越和模仿，确立市场优势。