

# 国内较大的卤味技术培训总校

产品名称	国内较大的卤味技术培训总校
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

川味卤菜去哪里学?名食园卤味熟食优势多。名食园卤味熟食精选上等材料，老卤慢火熬制，口感软糯鲜香。名食园卤味所用香料都是名食园团队亲赴每种香料原产地，在原材料挑选上潜心探索精益求精，只为追求古典原味。名食园研发团队摒弃合成添加剂，选择非转基因食用油，在保证美味的同时更健康。卤味的核心技术，就在于一锅卤水的熬制和调味，卤水的好坏在于配方的优劣，也在于熬制的技术和保存的方法，俗话说，十年卤水胜黄金，就形象的说明了这一点。卤菜卤制好之后，可以加热享用，也可以凉拌食用，所以，大家也把它称作“凉菜”。卤味，是指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、白卤三大类卤味，川卤在全国普遍，而川卤的代表例如廖排骨的陈年卤汁，多以红卤为主，而潮式卤味现在竞争激烈，除了传统的周黑鸭等连锁店外，现在延伸出来以卤味为主的火锅店，个人店铺，小摊大有所在，就业前景可观。

潮汕卤味是一道色香味俱全的地方传统名肴，属于粤菜系潮州菜，卤味，是潮人对鹅、鸭或猪脚、猪头皮以至的一种很普遍、很经常的烹饪方式，很有特色，无论游神赛会、祭祖拜神、节日或红白喜事，以至平常日食、宴客，常有这种卤品。北方烧鹅、烧鸭虽香，但较干韧，而潮人的卤鹅、卤鸭、卤肉类，肉中较含水份，韧烂度适口，且有卤汤可淋。其制法，就是将适量红糖在锅上滴上几滴水，糖就溶化，煮至完全起泡时，加水少许，将盐、豆酱(或酱油)加入，称为“打卤”。名食园卤味熟食为健康卤菜店，这里的卤味熟食不仅营养美味，而且口感更是好吃加倍，名食园卤味熟食店开到哪里，哪里就会有火热的人气。有人问川味卤菜去哪里学?小编就为大家推荐名食园卤味熟食这个加盟项目，因为在你加盟以后总部不仅会为你培训技术，而且还会为你提供经营管理培训，让你零经验做行业高手。

川味卤菜去哪里学?选择名食园卤味熟食加盟，你就可以学到品种丰富的卤味熟食的制作技术。名食园卤味熟食，美味多样，品种丰富，先卤再炸，外表金黄脆嫩，内在Q弹，秘制香料，香辣酥脆好滋味!名食园卤味，低脂肪，低热量，深得无论男女老少青睐。颜值出品，味道制胜，名食园卤味，告别传统一成不变产品模式存在的淡季苦恼，通过实时更新，吸引更多客源。做餐饮生意，可是一个技术活儿，技术不到家，那么注定难成大器。要想投资做卤味熟食生意，但是又不知道川味卤菜去哪里学的话，就请对我们的名食园卤味熟食做进一步的了解吧。这是一个非常具有优势的品牌，相信你对它进行详细了解以

后一定可以发现它蕴含的巨大商机。在这里学成技术，前景无可限量。