

卤肉技术学习 卤肉培训卤鸡培训卤鸭培训

产品名称	卤肉技术学习 卤肉培训卤鸡培训卤鸭培训
公司名称	新乡市卫滨区美食食品机械经营部
价格	.00/期
规格参数	
公司地址	解放路新建社区四楼（经营场所）
联系电话	13653900867

产品详情

哪里有卤肉培训学校 卤菜培训 卤肉培训（点击浏览我们的网站）卤肉配方 卤汁的做法

卤肉知识介绍：

卤肉又称为卤菜，是将初步加工和焯水处理后的原料放在之前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；川卤在全国最常见，多以红卤为主，味道也是最好的。四川卤菜是比较有代表性。

卤肉营养分析：

增加食欲，有益营养。卤制调味品大多具有开胃健脾健裨以及消食化滞等功效。所以使用的卤制原料，除了满足人体对蛋白质及维生素等的需求以外，还能达到开胃，增加食欲目的。

卤肉食疗作用：

促进生长发育 改善缺铁性贫血 增强记忆力。

宫廷特色卤肉系列包括：焖卤头肉、卤猪手、九九鸭脖、卤肘子、卤全鸡、卤麻辣凤头、麻辣凤翅、香卤凤爪，酱香卤鸡蛋等系列。 卤鸡培训

宫廷温州骨里香卤味系列包括：八里珍香鸡、奇香猪蹄、烤鸡、烤鸭、凤爪、凤翅、卤鸡蛋、卤豆腐干等。 卤鸭培训

公司名称：新乡宫廷卤味培训连锁有限公司

联系人：李老师

致富qq：958655215

财富热线：13839082562 0373-5820867

网址：<http://www.gtxcpx.com>

公司地址：河南省新乡市解放路南桥派出所南临

乘车路线：1、新乡火车站乘3路、188路、186路到储贸大市场下车，向南50米路西即到。

2、新乡汽车东站乘44路冷库站下车即到。