

# 卤菜培训机构哪家靠谱

产品名称	卤菜培训机构哪家靠谱
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

这里培训中国卤菜技术 秘制配方全教

名食园正宗卤肉传人手把手传授技术，包教，学会为止。学员学习结束后，总店跟踪服务，一次投资，长期受益，收入稳定，利润惊人。让你无后顾之忧走向成功之路。名食园餐饮卤菜熟食，博采众长，多年悉心开发倾力打造新营养熟食理念，在涵盖中国传统卤味的基础上，进行优化改良，研发口味独特、新兴形式的产品;同时为适应中国国情和民众需求，使消费者在享受美味的同时融入养生理念，使其具有营养价值。公司专业从事系列餐饮美食的研发、投资、合作，旗下拥有多个成熟运作的餐饮品牌，名食园餐饮卤菜熟食有着良好的社会口碑。

名食园卤菜技术培训特色：风味独特。在调味品的作用下，卤制品色泽悦目，既有内外遍红，又有白里透红和保持本色而典雅古朴的制品，给人一种心理上的享受，刺激人的食欲。卤制品在烹制过程中将原料本身之味和逐步渗入到原料内部的卤汁之味(以香料的香为主)发生作用，使制品滋味醇厚，其香浓郁扑鼻。实用性广。卤制品既可冷食，又可熟食，老少皆宜，既能作为筵席中的冷菜，又能作小菜快餐、小吃、零食，便于携带，又是一种理想的旅游食品。制作简便。只要将卤汁调配好，然后将原料烧煮成熟就可以了。第四，用料广泛。无论是家禽家畜类，还是豆制品，甚至是水产品，都可以作为卤制品的原料。

精品卤菜，分别是:香辣、麻辣、酱香、五香、甜辣、微辣、白卤、红卤、本色天然卤满口香卤味培训内容:海鲜水产类:卤武昌鱼，其它鱼类，卤虾卤蛙，卤海带卷卤海带丝，卤海带结，它海鲜水产。豆制品类:，香卤豆干，卤水素鸡，五香腐竹，香干张，多香短，牛皮轩子，卤脆皮豆腐，千叶豆腐。植物菌类:多种野菌，五香花生，多香莲藕，香味竹笋，豆，卤花生，卤莲藕，五香面筋，土豆，卤茶树菇，卤鲜果。畜肉类:牛肉，卤牛肚，筋块肉，五香蹄花，卤猪头肉，卤猪口条，卤猪肠，卤猪肚，卤猪心，卤猪尾，卤猪排，卤蹄膀，牛心，卤牛筋，卤猪肉，卤猪肘，香牛排，辣牛筋，味牛肝，羊，佯，香排，列野味等。