

特色卤菜技术培训哪里较好

产品名称	特色卤菜技术培训哪里较好
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

这里教中国卤菜 秘制配方全教

卤菜初的形成经历了从秦惠王统治巴蜀（公元前221年）到明代的历史阶段，大约经历了千余年的时间。秦代蜀郡太守李冰率万余民工修建都江堰水利工程后，又派人“穿广都盐井”生产出四川早的井盐，西晋人常璩所著的《华阳国志》在追述当时饮食习俗就有“尚滋味，好辛香”及“鱼盐、茶蜜、丹椒”的记载。从中可以看到，当时人们已经学会使用岩盐和花椒制造卤水。卤菜是烹饪学上凉食菜肴的通称，是各地区耳熟能详的家常菜。卤菜共分为红卤系列、盐焗系列、麻辣系列、泡椒系列、烤鸭系列、酱香系列、五香系列、海鲜系列、凉拌系列等9大系列。它经过腌制、风晒、煮焖或卤制后，经刀工处理，简单包装，即可食用，特点是干香、脆嫩、酥烂、爽滑、无汤、不腻、色泽光亮、食用方便、便于携带，备受人们的喜爱。中国卤菜源远流长，种类繁多，风味各异，一直以它独有的形式在不断的超越与发展，在粤菜、湘菜、徽菜、川菜当中都有非常大的影响力，而且不论城市乡间，放眼酒楼饭店、街边小巷随处可见其踪迹。卤菜培训，学卤菜技术哪好？卤菜，秘制工艺本身分俩种卤水，五香味型，麻辣味型，卤水注重的是香料的配方比例，卤菜香料超过20种，卤水的熬制注意香料的处理，香料经过清水浸泡，去除香料外层的异味，加大骨熬制五小时以上即可起较好锅卤水，卤水更注意的是卤水的保养，老卤传承下来的不只是手艺，老卤水每次卤完烧开静置，不可加生水，不可摇动，否则天热二天会发酸。卤制菜品比较广泛，一些特殊的肝脏肠肺焯水或者码味，素菜放入汤锅即可没有多大的讲究，其次，拌菜也是调味的关键步骤，拌凉菜，西南地区以麻辣味为主。绝味卤菜，诸如双流老妈兔头，鸭脑壳，都是经过秘制的工艺再处理，炒制酱料浸泡入味，麻辣鲜香。

卤菜我们分为卤和油卤，卤菜也就是常说的水卤，油卤就是现下流行的卤规避了传统卤菜发干变色的弊端，而且油卤还成本低，色泽亮丽，口感好，肉质有弹性。

名食园小吃培训总部及大型餐饮培训小吃培训餐饮开店网络营销店员培训店面装修设计等等一体化，名食园小吃培训总部可以帮助你从开店到营业到赚钱，让你快速周到财富终点，做餐饮创业，不仅想赚钱，找到名食园小吃培训总部是实实在在的。

小本投资创业餐饮投资创业就选名食园，很多人都知道“隔行如隔山”，如果是入行已久的餐饮业内人

士，创业也许驾轻就熟，然而对于对餐饮一窍不通的“门外汉”来说，又如何实现餐饮投资创业呢?其实，在餐饮投资创业模式日趋完善、创业项目日渐丰富的今天，餐饮行业的壁垒正在被打破，在完备的创业模式下，从“餐饮小白”到业内。

具餐饮行业专家分析认为，现阶段做餐饮仍是颇具赚钱潜力的项目，是小本投资创业的好项目，名食园小吃培训总部拥有上千款餐饮特色小吃，对于初次创业者来说，可从小型餐饮店铺起步，逐渐累积经验和资本，逐步把店铺做大做强。