

全国较好卤菜技术培训

产品名称	全国较好卤菜技术培训
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 秘制配方全教

中国名食园餐饮培训学校

联系人：杜校长（加微信观看现场培训视频及了解更多详情）

温馨提醒：请拨打右上方或者文章下方电话联系我们了解更多信息，微信与手机同号！

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，河南省新乡市餐饮培训总校

乘车路线：

：在新乡市火车站广场乘坐3路，188路，108路，186路，183路公交车新乡市中心医院站下车回走68米路西建设银行西邻即到（为了方便学员，下车打电话可以接你一下）电话预约，学校有专车免费接送。

：凡在新乡市汽车东站下车的学员，下车转乘44路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口西南角建设银行西邻即到。

：凡在新乡市高铁站下车的学员，乘坐24路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口西南角建设银行西邻即到。

：开车过来的学员，可以扫码加微信，给您发微信位置，按照导航位置过来。

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。从八十年代以后，随着，从事川味

卤菜技术的搜集、总结、教学、研究、开发的人士不断增加，使川味卤菜技术更加，品种更加丰富。由此，川味卤菜进入了的繁荣昌盛时期。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、白卤三大类；卤菜在全国普遍，多以红卤为主，味道也是的。川味卤菜自形成之日起，便被广大群众所认可，由于卤菜具备的其他烹制法所达不到的。优势而历经千年，经久不衰

名食园培训卤菜的基本知识，加工用具的配置，加工原料的选用与初加工，成功卤汤的调制与保管，卤水配方、卤水制作、调色调味、火候把握、红卤白卤、五香味、酱香味、麻辣味、川味等各种口味的调制方法。系列荤素卤品加工的全程工艺，卤品加工的注意事项，卤品加工用具，原材料，中药材，各种调味品的采购渠道，经营开店的指导（含经营选址与营销技巧）等。卤菜在全国普遍，多以红卤为主，味道也是的。卤菜自形成之日起，便被广大群众所认可，由于卤菜具备的其他烹制法所达不到的。优势而历经千年，经久不衰。

名食园餐饮能一直屹立不倒的原因正是它那从不外传的秘方，加上现任老师在继承秘方的同时，不断创新，使其味适合现代人的需求。强大的技术研发团队—总部常年聘请多名国内卤食业行业厨师，不断研发适合人们口味的新品类产品，以满足消费者需求，同时也解决了产品单一，无法长期留住顾客的难题。