

卤菜凉菜技术培训,特色小吃创业,小本生意经营

产品名称	卤菜凉菜技术培训,特色小吃创业,小本生意经营
公司名称	上海顶正餐饮管理有限公司长沙分公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市岳麓区咸嘉湖西路179号前程丽景二楼
联系电话	0731-89770931 15343013236

产品详情

卤菜，是将经过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；川卤在全国最普遍，多以红卤为主，味道也是最好的！很受人们喜欢。

卤菜卤过菜肴的卤汁，应注意保存，留作下次用。卤汁用的次数越多，保存时间越长，质量越佳，味道越美。这是因为卤汁内所含的可溶性蛋白质等成分越来越多的缘故。

卤菜不是单一的烹制法，而是汇集烹制（加热）与调味二者于一身，从八十年代以后，随着改革开放，从事川味卤烹技术的搜集、总结、教学、研究、开发的专业人士不断增加，使川味卤烹技术更加精湛，品种更加丰富。由此，川味卤菜进入了空前的繁荣昌盛时期。

凉菜菜肴是现代宴席中不可缺少、引人入胜的一类菜品，其制作工艺历史悠久，文明遐迩，为中国烹饪文化中的一项重要内容，推动着中国烹饪文化的发展，在世界烹饪文化的进程中起着举足轻重的作用。

在饮食业俗称冷荤或冷盘。它是具有独特风格，拼摆技术性强的菜肴，食用时数都是吃凉的，称之为凉菜。凉菜切配的主要原料大部分是熟料，因此这与热菜烹调方法有着截然的区别，它的主要特点是：选料精细、口味干香、脆嫩、爽口不腻，色泽艳丽，造形整齐美观，拼摆和谐悦目。

长沙顶正餐饮所有小吃培训项目，既可固定开店，又可流动经营，四季经营，没有淡季，只有旺季，投资少，利润高，“ ”投资只要几百元就可实现创业老板的梦想，是小本创业投资者最真诚的投资伙伴。

学小吃，就到长沙顶正，上百种小吃项目供您选择！

咨询电话：1.5.3.4.3.0.1.3.2.3.6..刘老师

在线QQ：3.1.6.3.5.8.1.2.4.6.