

卤肉卷培训 正宗卤肉卷技术 长沙教卤肉卷酱汁

产品名称	卤肉卷培训 正宗卤肉卷技术 长沙教卤肉卷酱汁
公司名称	长沙蒸才食学餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区洞井街道中意一路908号城南汽配大市场17栋2层
联系电话	0731-89917770,0731-89917771 15575941871

产品详情

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1(微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

卤肉卷，顾名思义，就是对卤肉和卤菜的深加工，再配合上北方的独到的面食加工，经过多种工序加工而成的卷类食品。目前，大陆的卤肉卷做法很多，也有很多以公司，比如甲子餐饮等，在不断的研究卤肉卷的做法，争取让越来越多的人了解和喜欢这类明显带有中国特色的快餐性质的食品。卤肉又称之为卤菜，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。

卤肉卷介绍：

卤肉卷是一款以面饼包裹卤肉、火腿、鸡柳和蔬菜的时尚特色即食小吃，不但健康美味，而且营养方便。论“色”，由于用料丰富，肉类、蔬菜、面饼和酱汁搭配，卤肉卷呈现出红、绿、紫、白、黄相间的颜色，观之养眼，极具卖相；再说“香”，卤肉卷不仅具有面香、肉香和蔬菜香，还融合了卤水香与酱香，还未入口，香气早已沁入心脾，令人口水直流；最后说到“味”，卤肉卷可是“酸、甜、咸、香、辣”通通具备，一口下去，微甜的卤味和香脆的蔬菜使人沉醉，吃到后半卷，麻辣突然毫不客气地冲击味蕾，小小的肉卷，带来的却是大大的滋味。

培训项目：卤肉卷技术培训、油酥饼技术培训、馄饨技术培训、德园包子技术培训、黑色经典臭豆腐培训、罗家经典臭豆腐培训、餐饮培训、甜品奶茶技术培训

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1(微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

长沙蒸才食学网址：<http://www.zcsxpx.com>

公司地址：长沙市雨花区汽车南站过渡站旁（中意一路860号城南汽配大市场17栋2楼锅气食足餐厅旁）