卤猪耳培训 江苏卤菜培训

产品名称	卤猪耳培训 江苏卤菜培训
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

卤猪耳培训详情】

卤猪耳朵是将猪耳朵清洗干净后，加入盐、酱油、味精等调味料制成的一道凉菜。猪耳朵含有丰富的蛋白质、碳水化合物、维生素等。本菜具有补虚损、健脾胃的功效，味道鲜香不腻，且富含胶质。

【卤猪耳朵培训内容】

1、食材原料

主料：猪耳

调料：大葱、姜、料酒、八角、桂皮、花椒、盐、卤汁

注：以上仅供学员参考，具体食材根据培训老师所教内容!

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈经理

小吃创业热线：183-7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

联系我学两送两

加入餐饮培训轻松致富创业

2、简述流程

猪耳刮去耳垢，除去耳边上的毛，洗净后切去耳根肥肉。

锅内加清水，放入猪耳，上火烧煮，开后片刻捞出，洗净血沫。

锅坐火上，加原味老卤，再下葱结，姜片，黄酒，盐，各味香料包在布袋内也一起投入，开锅后下猪耳烧煮，待猪耳熟透捞出，大部分卤汁作老卤备用，其余汤汁连同猪耳一起倒入盆内，冷却后随吃随取;

改刀可根据需要切片，切丝，切条均可。如果味道不足，还可调制一引起其他调料来辅助调味，蘸食或浇于其上皆可。

注：以上操作步骤仅供学员参考，具体操作根据卤菜培训老师所教为准!

【就业方向】

参加卤猪耳朵培训以后，可自己开卤菜店，当然也可去卤菜店上班。店铺选址尽量选择人流大的区域，例如：城镇、菜市场、工业区等等...