

鹤壁专业精品卤味培训 来香源小吃培训基地 精品卤味培训

产品名称	鹤壁专业精品卤味培训 来香源小吃培训基地 精品卤味培训
公司名称	郑州来香源餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市金水区沙口路黄河路向北100米路西
联系电话	13523521011

产品详情

今天来香源小吃培训和大家一起来看看好吃又美味的泉州风味的卤味。来香源小吃培训确保让每位学员能学到正宗和新型的小吃，实现项目经营的核心竞争力。

采用精挑细选而来的鸡爪，从清洗环节开始就做到层层把关，多道清洗工序，让顾客吃得卫生，吃得放心。卤制过程中以多年老汤为底，辅以多种名贵中药精华，让顾客吃得健康，吃得美味。还根据顾客的喜好配以拌汁和小菜，可谓丰富选择，实惠消费。

今天来香源小吃培训和大家一起来聊聊卤味的卤汁配制。来香源小吃培训隶属于郑州市中原区回味香金钱麻辣爆肚小吃店，拥有各种特色各小吃项目，同时不断的进行新项目研发。

黄卤汁。黄栀子150克，香叶100克，山奈50克，花椒25克，良姜50克，砂仁25克，油炸蒜仁150克，油炸鲜桔皮150克，芹菜150克，生姜150克，沙嗲酱1瓶，黄酒1000克，熟菜籽油250克，油咖喱150克，味精200克，精盐230克，骨汤12千克。

今天来香源小吃培训和大家一起来聊聊做卤味鸡爪时的注意事项。来香源小吃培训确保让每位学员能学到正宗和新型的小吃，实现项目经营的核心竞争力。

- 1、这道卤味的第1次卤汁可以重复使用2次后，再当成第2次卤汁，如果是卤过1次豆干等食材后便要丢弃。
- 2、重复使用第1次卤汁或第2次卤汁卤制前一定要先捞除表面的浮油，以免卤汁产生腥味，同时也能避免卤好的食材变质，延长保存期限。