

洛阳五谷鱼粉小吃培训 小吃培训 【来香源小吃培训基地】

产品名称	洛阳五谷鱼粉小吃培训 小吃培训 【来香源小吃培训基地】
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

卤味拼盘

卤味拼盘是一道以老豆腐等为原料的菜品，口味咸香。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。

制作方法：

卤水制作方法：1、用老鸡、汤骨、桂圆煲浓汤。2、将煲好的汤倒入桶内，加少许生抽、老抽、冰糖、红糖，滴入少许鱼露，使汤变为淡咖啡色，加盐，略微咸一点，放入香料（南姜、八角、桂皮、丁香、陈皮、川椒、芫荽仔、小茴香、草果、甘草、沙姜片）。3、将汤烧开，倒入香油即可。制作：1、取一大盘，豆腐垫底。2、取鹅肫、鹅肝、卤水腩肉、卤水鹅肉、卤水大肠、卤水猪耳、卤水金钱肚，一般选用四个品种放在豆腐上，最后在盘边围上卤水蛋即可。白醋、蒜茸、红椒粒、糖拌匀，作为调料蘸食。

现在人们对于吃都有着非常高的要求，因此想要开一个小吃店的话，还是去学习一下专业的小吃培训比较好。

在国内，小吃通常不作为家庭的正餐，人们会到小吃店或小吃摊位上购买。然而在一些地区，小吃经常做为正餐的替代品。

某些人选择以经营小吃摊位做为行业，某些做得特别出名、符合大众喜爱口味的小吃，店门口经常排着长队，是一个非常好的创业项目。

如果您想要自己创业，想要学习小吃技术的话，可以到【来香源小吃培训基地】进行了解，我们有着专业的小吃培训老师，能够为广大学员提供多种小吃技术的培训，在行业内有着非常好的声誉。

来香源小吃培训和大家一起来看看好吃又美味的卤味鹌鹑蛋制作材料。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。

主料：鹌鹑蛋500克 辅料：大葱15克,辣椒(红,尖)5克 调料：香油3克,姜3克,辣椒(红,尖,干)5克,八角3克,酱油20克,冰糖5克,江米酒10克

来香源小吃培训我们是一个年轻的团队，更是一个创造梦想的团队，同时也是一个有别于传统餐饮技术培训的机构是一家集特色餐饮技术培训、一家集食品研究与开发、餐饮项目技术培训、餐饮运营咨询策划一体的综合服务机构。