

# 东营可以学卤肉卷的做法

产品名称	东营可以学卤肉卷的做法
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

临沂哪里有卤肉卷技术学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

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。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。一般可分为红卤、黄卤、白卤三大类；川卤在全国普遍，多以红卤为主。

卷饼以成本低，速度快，从20世纪初期开始越来越流行。卷饼通常是手拿食物，不需要用勺子或筷子，是一种快捷简单方便食用的食物。中式餐饮的制作是复杂的，卷饼则不需要消费者等待饭菜制作的时间，直接食用或边做其他事情边食用。卷饼系列中代表性的名菜有：卤菜卷饼、熏肉大饼、东北熏肉大饼、醉香卤肉卷，膳学派卤猪、墨西哥卷饼、卤肉卷饼。主要在上海，广东，河北，山东，东北，河南等人口密集城市较热销。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北不行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）

与一般街边“过嘴不过身”的街边小吃不同，卤肉卷具有很高的营养价值，这点从卤肉卷的精细选材就可以看出。除了均衡搭配人体所需的蔬菜和肉蛋外，卤肉卷还将桂皮、五味子等药材巧妙运用到卤汁的熬煮和酱料的发酵过程中，把营养健康同美味一起带给人们。膳学派卤肉卷与街边一般粗制滥造的小吃截然不同，从工艺到销售，将美味、营养、健康、便捷的小吃特色做到了。为了满足消费食客不同的口味需求，膳学派卤肉卷，在品种上力求新颖、多样，因而造就了麻辣牛肚卷、菠萝鸡柳卷、五香卤肉卷、脆甜卤藕卷等十几个经典品种。

膳学派卤肉卷是以面饼包裹蔬菜、鸡蛋、火腿、鸡柳、卤肉的特色小吃，有牛肚鸡蛋卷、鸡柳卤藕卷、五香牛肉卷、香菇千张卷等十几个经典品种。与一般街边小吃不同，膳学派卤肉卷将美味、营养、精致、卫生、方便、快捷做到了极致。论“色”，红、白、紫、绿、黄五色俱全，观之养眼，食之养生；论“香”，面香、肉香、蔬菜香，还有的卤汁香与酱香，闻之喷香扑鼻，尝之奇香满口，回味则余香绕舌；论“味”，膳学派卤肉卷推崇五味调和，一口下去，酸、甜、咸、香、辣尽在其中，酣畅淋漓；论“营养”，除了蔬果禽蛋肉的均衡搭配外，香锅里辣卤肉卷还将桂皮、五味子等药材巧妙运用到卤汁的熬煮和酱料的发酵过程中，是当之无愧的食补佳品。得到了社会上各个阶层不同年龄消费者的喜爱。

主要培训各种时尚特色流行小吃，小吃技术培训，餐饮连锁管理，公司拥有多年的市场餐饮经营经验，师傅技术水准专业，小吃口味正宗，公司管理正规，老师现场一对一指导教学，方法标准化，配方数字化，从零基础到做出成品每一步都教您，没有任何基础者也完全可以学会，不限制时间学习，学习过程中，都是您亲自动手操作练习反复实践，直到学会为止。学成之后，后续如果有什么问题可以免费回来复习。师傅包括开店指导，工具设备的择购，店面的装修设计方式理念，一次性教您，对您负责到底。膳学派欢迎您实地考察与学习！