胶州卤货技术学习，包教包会

产品名称	胶州卤货技术学习，包教包会
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

胶州卤货技术学习，包教包会

传说绝味鸭脖源于战国时期，楚王项羽与秦军作战中，因粮草困乏，为激励三军击败秦军，虞姬所创绝味鸭脖，士兵为之大振，一鼓杀败秦军。现实生活中的绝味鸭脖制作颇为讲究，有几十种中药调制卤水，再经过厨师的反复的调整，终成美味。

膳学派培训大礼包：绝味鸭脖——韧劲耐嚼，麻麻辣相宜；绝味鸭翅——肉质丰富
美味可口；绝味鸭架——麻辣鲜香 尝而忘返；绝味鸭爪——皮薄耐嚼 麻辣劲足；绝味鸭头——韧劲耐嚼
汁香满口；绝味酱板鸭——韧劲适度 满口留香；绝味鸭舌——爽滑鲜嫩
脆软鲜香；绝味凤爪——色泽绛红 香辣入骨等

熟食在制作过程中，应用传统工艺和现代技法，有一套完整的动态规范，每一道工序都讲究工夫火候，秘制卤水老汤可以根据当地饮食习惯合理调整，所以她适应任何地区、任何口味，东南西北的人们只要吃过都觉得好吃、口味难忘。特色熟食香味能飘一公里以外不散的神话，吃到嘴里更是回味无穷，闻着香吃着更香，骨头里都香的诱人，此谓“ 好吃 ”。

制作卤味关键在卤水的配制，不同的中药香料配方可做成不同风味的卤水。市场上做卤味的香料有几种，比较常见的有八角，桂皮，花椒，甘松，小茴香，白寇，肉寇，砂仁，香叶，公丁香，母丁香，沙姜，南姜，香茅草，甘草，草果，陈皮，胡椒，紫云，哈蚧，地龙，罗汉果，红寇，玉果，香菜籽，白芷，千里香，排草，灵草，辛夷花，桂枝，广木香，沉香，当归，枳壳，孜然， 甘草， 肉果
，三奈，紫草，白果等。麻辣鸭脖卤药就是选用28种香料配制的。

膳学派餐饮培训保障：

1、保证每个学员全程都是实践动手学习；

2、保证核心技术配方无保留传授；

3、保证学习中途不增加任何杂费；

4、保证学员能够完全掌握核心技术；

5、保证学员能够学到有竞争力好味道的技术；

6、不限时间，包教包会，学完之后能够自己独立经营。

说起卤菜熟食给人带来的却是止不住的满足，大街小巷随处都能看到卤菜熟食的身影，餐馆酒楼稍微高端点的也能寻得到。很多投资者因此也瞄准了卤菜市场，想要投身进入卤菜行业，但是有苦于没有技术。

卤菜是将初步加工和焯水处理后的原料放在卤汁中煮制而成的菜肴。一般可分为红卤、黄卤、白卤三大类,其中以川卤在全国普遍,多以红卤为主。卤菜自形成之日起便被广大群众所认可,由于卤菜在火候上的要求比其他菜好掌握,所以得到很多朋友的热情追捧。