

# 聊城卤肉饭专业技术教学

产品名称	聊城卤肉饭专业技术教学
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

### 聊城卤肉饭专业技术教学

卤肉饭在台湾被视为极具台湾特色的民众小吃，尽管南北地区有不同的意义，但在台湾民众的心中，这就是他们欢迎旅客的较好道美食。在台湾北部，卤肉饭用一种淋上含有煮熟碎猪肉及酱油卤汁的白饭料理，有时酱汁里亦会有香菇丁等的成份，此种作法在台湾南部称作“肉臊饭”；而所谓的“卤肉饭”在台湾南部是指有着卤猪三层肉的焗肉饭。其实两种做法只有肉的差别，卤肉饭用到五层三花的肉丁，而肉臊饭用的是碎绞肉。台湾的卤肉饭卤汁一般都会持续使用，只是不断的添加主料，老卤汁越陈越香，味道也格外敦厚，会吃的饕客都知道，老卤汁拥有极具特色水准的厚味代表。

卤肉饭是传统美食，街边小巷都能看到“台湾卤肉饭”的招牌，它是台湾地域常见的，也是经典的小吃。鲜香浓郁的酱汁，配上肥瘦相间的猪肉，让一碗普普通通的白米饭都成了珍馐佳肴。制造原料有大米、五花肉、干葱头、淀粉、姜、蒜、酱油、八角、酒、冰糖、五香粉、胡椒粉等。

### 卤肉拌饭培训：

- 1、台湾卤肉饭原材料的认识和选用
- 2、卤肉与卤肉汁的制作技巧
- 3、卤蛋的制作技术
- 4、各色菜品的处理与搭配技巧
- 5、米饭的蒸煮技巧与配菜搭配。

1青岛膳学派餐饮培训只做技术培训服务。

2. 我校属于正规培训机构，并在当地工商注册。
3. 授课老师有着多年的餐饮技术培训经验，将毫无保留的传授给学员。
4. 环境舒适，技术保证，让远道而来的学员可以安心学习。
5. 当您在以后遇到任何技术问题都可以向老师请教，三年内免费重学，技术升级。
6. 学员随到随学，学习时间不限制，以学员自己的时间而安排；

#### 膳学派后期服务：

1. 学员免费享受三年基地研发中心研制出来的新技术、新工艺、新产品、新模式，一旦有新产品推出，工艺流程和配方，免费提供。
2. 为初次创业者讲解，开店所需要的证件与流程。
3. 开店专员免费协助选址技巧。
4. 根据当地环境、消费人群免费协助制定详细营销战略和促销计划。
5. 根据各店实际情况免费协助预算投资费用。
6. 免费协助菜单的设计和定价。
7. 免费协助学员采购所学产品的工具及店内配置。
8. 免费协助开店成本核算。

卤肉饭是一种食物，制作原料有大米、五花肉、干葱头、淀粉、姜、蒜、酱油、八角、酒、冰糖、五香粉、胡椒粉等。它是台湾地区常见的，也是经典的小吃。

卤肉饭的特色在于肉酱和肉汁，它们是制作的关键部分。卤肉饭在台南、台中、台北的制作方法和特点均有差异。台湾的饭食小吃花样繁多，不过要说其中尤为出名的，当推卤肉饭。据称，风味独特的卤肉饭，全中国只有台湾人会做。卤肉饭，又被称为鲁肉饭，台湾小吃之一。