

滨州有卤猪头技术学吗？一对一教学

产品名称	滨州有卤猪头技术学吗？一对一教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

卤肉又称之为卤菜，卤肉主要以香辛料和肉为主要原料加工而成。卤制调味品大多具有开胃健脾健神。精品卤肉系列 1.卤猪头肉 2.卤猪心 3.卤猪 4.卤猪蹄 5.卤猪肠 6.卤猪耳朵 7.卤鸡头 8.卤鸡爪 9.卤鸡心 10.卤鸡 11.卤鸡翅 12.卤鸡脖 13.卤鸭肠 14.卤鸭头 15.卤鸭脖。东北酱大骨、酱牛肉、烤全兔、烤香肠、酱狗肉、红烧超软猪肉皮、砂锅坛肉、卤驴肉、腊猪排、酱兔肉、小肚、四川腊肠、手掰肠、膨化鸡爪、卤肉、香薰里脊、烤乳猪、粉肠、松花鸡腿、卤牛肉、熏卤酱猪下水、熏卤酱肉等等

卤猪头肉、味美，集多种营养于一身，做出的成品肉软烂不腻，蘸调兑的佐料更浓香适口.原汁原味，风味独特，醇香鲜美，滋补养生，老少皆宜，深得食客的青睐。也因为在传统的基础上不断研发创新，同时了社会投资者的广泛认可。猪头肉于民间早就声誉鹊起，据说淮扬菜系中的“扒烧整猪头”火工较讲究、历史较悠久，是道久负盛名的淮扬名菜。有着丰富的营养价值。食疗作用的猪头肉，性平，味甘咸;补虚，滋阴，养血，润燥。色泽红润，香糯浓醇，咸甜适度，肥而不腻。

卤猪头肉是用猪头制作的一道家常菜。猪头肉还有较多的维生素B1、B2、尼克酸等，其中，维生素B可以增强人的体质，体质瘦弱的人应该多吃含有维生素B的食物。卤制品之所以能风靡全国各地，倍受消费者的青睐，这与它本身所具有的特色是分不开的。较好，风味独特。在调味品的作用下，卤制品色泽悦目，既有内外遍红，又有白里透红和保持本色而典雅古朴的制品，给人一种心理上的享受，刺激人的食欲。卤制品在烹制过程中将原料本身之味和逐步渗入到原料内部的卤汁之味(以香料的香为主)发生作用，使制品滋味醇厚，其香浓郁扑鼻。第二，实用性广。卤制品既可冷食，又可热食，老少皆宜，既能作为筵席中的冷菜，又能作小菜、快餐、小吃、零食，便于携带，又是一种理想的旅游食品。第三，制作简便。只要将卤汁调配好，然后将原料烧煮成熟就可以了。第四，用料广泛。无论是家禽家畜类，还是豆制品，甚至是水产品，都可以作为卤制品的原料。

膳学派卤猪头培训内容

- 1、讲解各种食材挑选、初加工方法。
- 2、讲解各种香料的作用和功效。

- 3、培训食材腌制方法、腌汤重复方法。
- 4、培训重庆卤水的底汤熬制方法。
- 5、培训重庆卤水各种香料的配比制作。
- 6、培训卤荤、素菜火候、调味、调色方法。
- 7、培训成品保鲜、售卖技巧。
- 8、培训飘香油的制作、卤菜二次调味技巧
- 9、培训卤汤、卤品加工的注意事项。