

学习老北京卤煮火烧技术-手把手教你

产品名称	学习老北京卤煮火烧技术-手把手教你
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

食品行业是永不落伍的，只能说你做的好吃不好吃，卤煮火烧做的好吃还是有很多人来买的，中国现在各行各业都不是很好做，唯独吃的行业受的影响不大，所以选择卤煮火烧一定没错的，那么怎么学习呢，下面来看看吧。

主料：猪大肠两斤、猪肺一个、肚一个、面粉500克

辅料：豆腐一块、酵母5克

调料：黄豆酱油50克、冰糖15克、盐25克、葱姜各10克、二锅头1/3瓶、黄酱20克、醋20克、豆瓣10克、豆豉5克

香料：大料3个、桂皮1小块、白芷2片、沙姜2片、香叶5片、砂仁3个、花椒20粒、干辣椒3个、肉蔻1个，用纱布包好扎紧

卤煮火烧：

1.火烧的制作：400克普通面粉加适量的温水，和成稍硬的面团，饧10分钟再揉一回。下剂做成1公分厚的饼，上铛烙熟

2.猪肠用豆面、醋两面反复抓洗干净。锅中放清水，将猪肠放进去焯水（凉水下锅）

3.猪肺要用清水灌洗干净，洗时放少许料酒，也要焯水（凉水下锅）

4.另起锅加开水（水一定要多些），放猪肠、和猪肺，炖肉料包(八角、桂皮、花椒、姜、葱、香叶、陈皮)、加黄酒、黄豆酱、生抽、白酒、冰糖大火烧开，小火卤至熟

5.北豆腐切约1厘米厚的片，过油炸至两面金黄。待猪肠煮好后放入汤锅中，煮至入味

6.烙好的火烧也放入汤锅中煮一下

7.香菜洗净切段

8.芝麻酱和酱豆腐、韭菜花和成酱料

9.蒜瓣拍碎加少许盐做成蒜汁

10.将火烧捞出切井字块，放在碗底

11.豆腐捞出切斜刀块，放在火烧边上

12.猪肺、猪肠切段放在火烧上面，浇上卤汤、酱料、蒜汁、香菜就好了。

项目名称：卤煮火烧

搭配项目：烧饼、肉夹馍、

培训周期：一周左右时间、可根据自己的时间来安排

上课时间：全日制、随到随学、每天9：00——5：00

培训方式：动手实操授课、

后期服务：提供后期技术支持

培训保障

- 1、签订培训合同，包教包会
- 2、保证每个学员全程都是实践动手学习；
- 3、保证核心技术配方无保留传授技术；
- 4、保证学习中途不增加任何杂费；
- 5、保证学员能够完全掌握核心技术；
- 6、保证学员能够学到有竞争力好味道的技术；
- 7、北京品味轩餐饮公司餐饮培训承诺，学不会，绝不收取任何费用

北京品味轩餐饮培训中心郑重承诺:目前市面上有很多家餐饮培训机构，水平参差不齐，鱼龙混杂，选择-家真正能学到好技术的餐饮培训机构就成为重中之重,我们都了解一家餐厅安身立命的根本在于菜品的口味，所以一定要选一家真正能做出好口味的培训机构，北京品味轩餐饮培训中心就是你的倾心之选。