

扬州卤肉饭技术 包教包会

产品名称	扬州卤肉饭技术 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

卤肉饭技术 这里教的正宗 配方技术全教

卤肉饭，又被称为鲁肉饭，是台湾小吃之一，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。卤肉饭肥而不腻、甜咸适口、香浓四溢。卤制原料时，可根据原料的质地和食者对卤菜口感的要求，可耙则耙，可软则软，该脆则脆，给人的口感较丰富，较适口。也是卤肉饭近几年风靡全国的原因，它经营灵活，全年销售无淡旺季之分，男女老少皆为消费者!投资小，见效快，是您投资创业的较佳选择！

米饭，是我国人民的生活主食，米饭以其加工用具命名，以其食材原料不同而命名，以其制作方式而命名，以其主料辅料而命名，以其生产与加工地域而命名，以其米饭口味口感而命名的米饭名称叫法实在太多太多了。在此我们只介绍“卤肉饭”——“台湾卤肉饭”。

卤肉饭前些年在我国海岛台湾十分盛行，属于台湾民间的特色食品，近年来逐步的传入祖国大陆，先是流行在沿海城市，目前已发展到内地城镇。卤肉饭制作讲究，卤香味浓，口感美妙，品种之多，油而不腻，食之回味，深受消费者的喜爱。卤肉饭作为饭类美食当前在一般酒店餐馆、美食城、学校食堂、车站码头、小吃街头、烧烤夜市、流动摊点等十分畅销。

制作卤味饭，虽卤味讲究，但加工并不复杂。只需选择优质大米，根据当地市场消费者的平常喜爱，选其食材品种，定向制作销售，根据自己的经营模式，投资几千元，或者万余元，一至二人即可立摊或开店经营，同时还是中式快餐的形式。