

三门峡的学习卤货技术 教的正宗学的安心

产品名称	三门峡的学习卤货技术 教的正宗学的安心
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

专业卤菜技术培训 熟食培训内容

学卤菜技术色泽美观，香鲜醇厚 正宗卤菜技术培训--卤菜历史悠久。分为清卤、南卤、北卤。南卤又为红卤和白卤。较早追源于先秦时期，酒和糟已广泛用于膳食中，到了宋代就有了卤料、酱料、糟料的配方。卤制、糟制技术在饮食中得到了具体运用。古往今来，人们对酱卤菜色泽美观，香鲜醇厚，软熟滋润，赞不绝口。我们秘方将几十种香料。药材按照特殊配比下料、加上一定的操作手法、程序将肉。蛋、动物内脏、干张、海带等原材料放入卤汁中，经由较长时间的小火焖煮，将食物煮至熟透且入味的料理法。因卤汁中加入了中药材，卤煮出来的食物，就会多了中药材的芳香，而又去掉了肉、动物内脏的血腥味、增加了诱人的特殊香味、特别诱人的胃口。无论是谁闻到这诱人的香味，都会吞下几滴水。

专业卤菜技术培训--卤菜具体品种有鸭脚，鸭翅，牛肉，鸡脚，鸡尖，翅中，鸭心，鸭肝，全鸭，萝卜条，鸭架，鸭排，鸭胗，豆干，花生，鸭头，鸭舌，鸭边腿，鸭肠，卤花生，油炸花生米，牛肉串，猪肠，鸡头，鸡架，鸭架，猪脚，猪尾，猪肝，猪肚，毛豆，板栗，海带，鸭肠，猪口条，鸡腿，鸭索骨，香酥鸡，牛肚，香酥鸭，香酥鸡腿，鸡心，虎皮鸡手，猪头肉，卤鸡头，

对于专业的卤味师傅来说，不管对方有没有餐饮经验都能学好卤味手艺。对于新手来说如何找一位有实力的卤味师傅也就非常重要，现在也有不少打折卤味教学的幌子欺骗新手，因此新手在学习之前不妨先考察对方做卤菜的味道以及教学的环境，学习后是否会有技术保障等，考察满意后再选择实体店或者视频学习。

平时我们在卤菜店时看到比较多的菜品有猪耳朵、猪头肉以及凉菜等，在学习时是否还会有其他菜品呢？通常卤菜店需要掌握红卤、白卤、黄卤、现捞以及各种凉菜制作，而根据不同地区的主打特色不一样，有些地方只要做好红卤和白卤即可。此外还有些卤菜店增加了烤鸭、酱鸭等熟食。注意大家在学习

“香”是卤汤中指的是由中草药，八角，桂皮，花椒，香菇，辣椒和香精，在反复的卤制生产过程中产生一种混合而又浓醇的香味，在原料生产中，对于原料本身的香味推崇为。在卤汤中香味不够的情况下

，可根据缺什么加什么，除香精外的其他香料外，其本身都有一种比较浓烈的刺激味感，而卤汤中需要的是一种综合香型，并不需要突出某种香味，所以用新鲜的香料加入锅中提香并不是好的。如果有条件，将香料放在清水中略煮一会儿，可除去其刺激感，使香味温和，再使用小火慢熬(加入卤汤中)，可有效产生香气(一般情况是加入香料后，再加入原料，边卤制边提取香气)。

制法:将汤料放入不锈钢桶煮4小时,捞出汤料,香料放入,猪油中炸香,用稀布包好,投在桶中(味精鸡精先不要放)熬5小时,离火时加入鸡精味精,汤特点:色泽红亮,酱香浓郁适卤各种东西,保存方法编辑,1、卤水经过一段时间的使用后,会留下少数原料或香料的残渣。这时便需要进行过滤。以此来卤水的质量,2、卤水经反复使用后汤汁会,虽经过滤,但还需“清扫”,即用干净的动物血液与清水混合后,徐徐加入到烧沸的卤水中。这便是利用蛋白质的吸附和凝固作用,吸去卤水中的杂质,以使卤水清澈,讲究一些的还要用瘦肉茸对卤水进行“清扫”。

膳学派餐饮技术培训中心是专门从事餐饮培训.餐饮策划服务为一体的综合性创业培训中心。我们从80年从事餐饮行业,不看广告比味道 味道才是硬道理想找家靠谱的小吃培训学校学习技术,请到新乡膳学派小吃培训学校,味道教的好,师傅负责任,配方不保留,吃住都免费,功创业有保障。百闻不如一见 口味胜于一切为了保证学员掌握一技之长,确保学冤枉钱学技术选正规培训学校拒绝中介。节假日优惠五十,学一项送一项 打工打不了一辈子,自主创业才正道。俗话说,学会一个技术,致富整个家庭,一朝学艺,终生受益,结识膳学派,一生能赚钱!

“味”是指在卤汤中咸甜鲜的味道怎么样,一般都是以偏咸鲜辣为准,回味带点微甜。在尝试过程中,如什么味不足,再适量地补充。如需要卤菜,再根据原料的多少,按比例再加入盐,糖,味精。

膳学派卤货培训中心

其实,在卤汤的调整过程中,色香味都会互相有所影响,详细的操作也无法使用文字来表现。只有多看,多听,多想,多做,慢慢的用心去感觉,去体会,才能将自身技术再提升,再进步。

膳学派精品培训系列:重庆鲜面条 饺子皮 馄饨皮早餐,小吃,烧烤,油炸,砂锅,面食,卤菜,干锅,火锅,冷饮,炒菜,凉菜,扣碗,地锅,碳锅,石锅,中式快餐,煲班,摆摊小吃等百余种全国特色小吃项目。