

长沙卤味卤肉小吃培训 长沙卤菜凉拌菜正宗培训

产品名称	长沙卤味卤肉小吃培训 长沙卤菜凉拌菜正宗培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

长沙卤味卤肉小吃培训 长沙卤菜凉拌菜正宗培训

卤是一种特殊的烹调方法。卤菜是将食物放入精心调制的卤汤中加工而成的，且色、香、味、形兼具的美味食品。是具有中国特色的烹调技法，几乎所有的餐馆、排挡、菜市场都有其成品的身影，芳香诱人的美味。卤菜比较大的优点在于冷热皆宜，它可以当作主菜，也可以作为佐酒佳肴。

培训课程：

1：卤水

主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、中药材等食材熬制卤水。这里重点学习掌握卤水配料、熬制时间、火候、调味等知识。

2：原料处理

主要系统学习各类原料的处理、去腥、腌制等方法。

3：糖色

主要系统学习如何使用调和油、清水、黄片糖、白糖等食材熬制糖色。

4：辣椒油

主要系统学习如何使用辣椒粉、白芝麻、香葱头、姜片等食材制作辣椒油。

5：卤制

主要系统学习如何使用卤水卤制各类原料。这里重点学习卤制时间、火候掌握、上色等知识。

6：保存卤水

主要系统学习如何运用科学方法保存卤水，延长卤水的存放时间。

7：拌制

主要系统学习如何将卤制好的菜品装盘拌制。这里重点学习菜品的切制、增香、增色、拌制等知识。

红星鹏飞小吃培训学校以市场大，投资小、门槛低、见效快等独特优势，自衍生至今，一直占据着个人创业榜首位。又因为其时尚引力、繁多口味、独特口感、健康特色等特征，不仅注定其将继续稳定快速的发展态势；更奠定了其引领饮料行业消费主流的地位，其市场发展潜力之巨大，利润空间之巨大是空前绝后的。红星鹏飞小吃培训学校，学正宗技术助您轻松创业！