

# 东莞石龙学卤菜配方培训

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 东莞石龙学卤菜配方培训               |
| 公司名称 | 东莞市鹅天下创业孵化器有限公司           |
| 价格   | .00/个                     |
| 规格参数 |                           |
| 公司地址 | 东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口） |
| 联系电话 | 13728229457               |

## 产品详情

东莞石龙学卤菜配方培训，学卤菜制作就到东莞食为先小吃培训班，食为先是全国连锁小吃培训机构。规模大，师资强，来食为先学卤菜技术有保障。卤菜不是单一的烹制法，而是集烹制(加热)与调味二者于一身。卤菜之中，卤菜讲究原汁原味，卤菜的色泽洁净，一看就能吊起人们的食欲。

食为先卤菜培训教学流程：

- 1、培训高汤、卤汤的配方与制作；
- 2、培训卤汤调色调味、火候把握；
- 3、培训红卤白卤、五香味、酱香味、麻辣味、川味等各种口味的调制方法；
- 4、培训畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理；
- 5、培训各种大型及小型肉类的腌制及煮制时间；
- 6、培训系列荤素卤品加工的全程工艺；
- 7、培训卤汤、卤品加工的注意事项；
- 8、培训卤汤的保管与存放；
- 9、培训卤菜的保管存放与二次变鲜方法；
- 10、培训卤菜店投资预算与经营管理方法。

东莞石龙学卤菜配方培训，学卤菜制作就到东莞食为先小吃培训班，食为先是全国连锁小吃培训机构。规模大，师资强，来食为先学卤菜技术有保障。一般学习3-5天，根据学员接受能力而定。食为先卤菜生意火爆，开小吃店是返乡农民工、下岗职工、待业青年、应届毕业生创业致富的好门路。学习技术关键是口味，口味好，技术高，这样才能把生意做好。