

广州番禺熟食卤菜培训到食为先学技术课程

产品名称	广州番禺熟食卤菜培训到食为先学技术课程
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州番禺熟食卤菜培训请找食为先，食为先小吃培训机构的卤菜项目，采用传统手艺食材，按照严格配方比例精心制作而成，口味不仅得到了许多学习者的认可，更重要的是得到了顾客们的认可。食为先卤菜培训老师教学员卤水怎么配料，怎么制作，如何保存，怎么卤制食物等专业核心技术知识，保证学员都能学会制作正宗地道的卤菜。

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，具有保健强身的作用，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、酒楼、超市、排挡、菜市场都有其成品的身影，芳香诱人的美味。卤菜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，而且不分季节，携带方便，保质期长，年节所需的。因此，赢得人们广泛的欢迎。

食为先卤菜熟食技术培训内容：香料配方传授、熬制卤菜专用高汤、食材选购、熬制流程、火候把控、炒制香料、加入高汤、熬制卤汁、各类荤菜卤制前的腌制配方以及关键把控、各类荤菜、素菜的卤至过程演示、时间把控讲解、凉菜特制红油及各种凉菜味型的调制、卤汁的保养与老卤的运用技术传授、自主创业经营的要点讲解。

广州番禺熟食卤菜培训尽在食为先，食为先卤菜培训班，一般4-5天左右就能学会卤菜技术。因为做卤菜关键的就是煲卤水和调卤水的口味以及各类原料的卤制时间、火候控制等关键技术，你只要掌握好这一系列技术学卤菜自然比较容易上手。在食为先卤菜培训班有专门的卤菜师傅手把手的指导你，不限学时，包学包会。