

威海可以学卤货的地方

产品名称	威海可以学卤货的地方
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

青岛专业卤菜培训学校

到公司请找谢智

经典好味道，卤菜乃经典中之经典，卤菜自形成之日起，便被广大群众所认可，并且得到很多朋友的热情追捧。它历经千年，经久不衰。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。卤菜食用方便，爱好人群广泛，开店创业，收获的一定是大大的财富。

透骨香辣、经典卤味;肉质劲道、口味无穷，色香味俱全的菜中精品——卤菜

卤菜，是将初步加工和焯水处理后的原料放在配好的卤汁中煮制而成的菜肴。一般可分为红卤、黄卤、白卤三大类，川卤在全国较普遍，多以红卤为主。川味卤菜自形成之日起，便被广大群众所认可，由于

卤菜具备的其他烹制法所达不到的。优势而历经千年，经久不衰。

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，廖排骨卤菜可谓是卤菜一绝，选料精，配方独特。所用调料大部分是廖排骨自己作坊生产的，所采用的中草药都是十分考究的，另外，卤菜讲究原汁原味，在卤制过程中绝不加入任何化学原料或添加剂，甜咸适口，南北皆宜。卤菜色泽自然干净，一看就能吊起人们的胃口。同时，卤菜富含的营养价值也是非常高的，高蛋白低脂肪，营养丰富。

卤菜的简介

卤菜培训市场前景分析

在餐饮的创业浪潮中，较成功的往往不是较优秀的，而是那些较能抓住机遇的。现在的你如果能抓住机遇，即使你做的不够优秀，也会被餐饮业的浪潮推着前进。卤菜发展至今，以其独特的味道受到广大消费者喜爱，其中以香辣卤鸡翅，香油芝麻兔，爆烤鸭，麻辣豆筋，酱板鸭，卤汁樟茶鸭，五香猪蹄等经典小吃，名震四方，更有些卤菜品牌曾经获得过四川名小吃、中国名菜。卤菜的品种繁多，食后口鼻生香，回味无穷，一吃难忘，男女老少都爱吃卤菜，不愁没有回头客。从市场前景来看，卤菜合作市场前景是非常不错的，餐饮业是永不败的黄金产业。卤菜现在已经成为人们日常生活中不可缺少的一部分了，只要用心经营，做出有口味和特色的卤菜，相信卤菜店会很受欢迎的。

卤菜培训内容

培训内容

畜肉类：卤方块肉、五香蹄花、卤猪头肉、卤猪口条、卤猪肠、卤猪耳、卤猪肚、卤猪心、卤猪尾、卤猪排、卤蹄髈、卤牛肉、卤牛肚、卤牛心、卤牛筋等。

禽肉类：虎皮鸡蛋、五香鸡蛋、虎皮鸡爪、五香鸡爪、卤鸡腿、卤鸡翅、卤翅中、卤翅尖、卤鸡肝、卤鸡肫、卤鸭脖、卤鸭肠、卤鸭头、卤鸭胗等。

素菜类：五香面筋、香卤干子、香卤毛豆、五香腐竹、香卤千张、卤海带、卤花生、卤莲藕等。

、

培训课程

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2.老师实践中带领你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

1.备原材料，老师旁边检查指导。

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实际操作内容

1.讲述卤菜的发展史、红卤、白卤、川卤、酱卤等知识。

2.卤菜器具、设备的配制使用和采购。

3.讲解香辛料的作用及分类、选料与加工。

4.培训高汤、卤汤的配方与制作。

5.培训卤汤调色调味、火候把握。

6.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。

7.培训畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理。

8.培训各种大型及小型肉类的腌制及煮制时间。

9.培训系列荤素卤品加工的全程工艺。

10.培训卤汤、卤品加工的注意事项。

11.培训卤汤的保管与存放。

12.培训卤菜的保管存放与二次变鲜方法。

13.培训卤菜店投资预算与经营管理方法。