

# 湖北荆州卤菜培训卤肉技术培训基地

产品名称	湖北荆州卤菜培训卤肉技术培训基地
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

### 湖北荆州卤菜培训卤肉技术培训基地

卤菜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！

卤肉能增加食欲，有益营养。卤制调味品大多具有开胃健脾，消食化滞等功效。所以使用卤制原料，除了满足人体对蛋白质及维生素等的需求外，还能达到开胃，增加食欲的目的。

培训内容：

- 1.讲述卤菜的发展史，红卤，白卤，川卤等知识。
- 2.卤菜器具，设备的配制使用方法。
- 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 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。

14.熟悉配方中多种专用香料的识别技巧。

15.老师给学员讲解采购的方法诀窍，注意事项，学员开店采购就不用担心了。类泡菜类，凉菜类等原料的处理。

红星鹏飞学校小吃培训项目：1：烧烤技术 2：麻辣烫技术 3：油炸技术 4：铁板烧技术 5：凉粉凉面  
6：卤菜系列 7：凉菜系列 8：长沙臭豆腐 9：酱香饼技术 10：正宗重庆酸辣粉技术  
11：砂锅盖码饭系列培训 12：珍珠奶茶系列 13：汤粉系列 14：臭豆腐培训 15:特色火锅  
16:土豆粉技术培训 17:铁板鱿鱼 18：粥类培训 19：鸭霸王/酱板鸭技术培训 20：开心花甲技术培训  
21：鱼粉技术培训 22：卤肉卷技术培训等等。