

广州海珠卤菜卤水制作学习做法

产品名称	广州海珠卤菜卤水制作学习做法
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

广州海珠卤菜卤水制作学习做法到食为先学，说起卤菜，大家都知道它有着悠久的历史。广受人们的欢迎。卤菜制作方法考究，集烹制与调味于一身，调味品配方复杂而精细制作出一份味道上乘的卤菜十分考验厨师的烹饪功底。学卤菜技术来食为先，学习过程中技术老师全程手把手教学指导，卤菜全套技术及配方毫无保留的传授。

卤菜是比较为常见的菜肴之一，而卤也是家庭以及餐饮行业使用比较为广泛的烹调方法之一。卤是指将加工处理的大块或整形原料，放入烧煮好的卤汁锅内，加热煮熟或煮烂，使卤汁的鲜香滋味渗透入原料内部的一种烹调方法。卤菜一般晾凉后食用，也可热吃，成菜具有清香味美，风味特别等特点。

随着卤菜风靡大街小巷，越来越多的步行街、机场、高铁站、地铁口以及大学城都有卤菜小店。传统的卤菜和现卤现捞，在很多方面都大有不同。由于制作方法不同，售卖周期也有所不同。卤菜对味道和各种条件要求都更高，更多的顾客也更喜欢冷藏之后的卤菜口感。因为现卤现捞要在卤制之后再煮制，所以售卖也有一定的周期，在5-6小时左右。而顾客在购买的时候往往会选择黑亮色、深红色以及白色这些比较吸引人的卤味，所以，以这些色系为主的卤味往往更容易售卖。

广州海珠卤菜卤水制作学习做法食为先配方教学，食为先卤菜培训一次性收费，全程以实操课程为主，学员亲自动手操作，不限学时，学会为止。

食为先卤菜学习内容：

- 1、原料、配料、设备、工具的认识与鉴别；
- 2、各类食材处理，调料的制作，从清水到卤汁制作、食材预处理与卤汁配比的方法；

3、火力调控，怎么保障搞高卤制品的出品率；

4、教导学员不同卤制品搭配不同的配料、原料采购、存放、卤制品保鲜、卤水保存技术

5、系统了解开店知识，如何选址、装修、服务、管理、采购、盈利模式，并定期开设餐饮选址及盈利模式策略提升班助你成功创业！