

# 南昌现捞卤菜培训 江西正宗的现捞卤菜技术培训

产品名称	南昌现捞卤菜培训 江西正宗的现捞卤菜技术培训
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

### 南昌现捞卤菜培训 江西正宗的现捞卤菜技术培训

现捞就是就将传统五香卤菜结合川味麻辣、红油香卤三合一的口味升级。属于卤菜的一种,严格意义上来说是由传统川卤演变而成.在卤制过程,品种,以及后期加工,进行了稍许的变化.捞卤更辣,而且卤制素菜,豆制品品种多.味型相对于传统卤菜更丰富,香辣味,五香味,酱香味,藤椒味等。

培训内容：

- 1 原材料的选购、制作及保存方法
- 2 现捞香料的识别以及选用
- 3 现捞配方及各种原料的标准量
- 4 卤汤调色、调味和火候的掌握
- 5 卤水制作中的注意事项
- 6 现卤汤料的保管和存放
- 7 现卤制品的保存
- 8 门店的选址、装修
- 9 设备的采购及清单
- 10 店铺营销活动及管理

小吃行业是一个特色很强的项目。需求有自己的独特的滋味，可以抓住门客的滋味，还不能忽视在于产品之上的心思。尽管网红产品暴热，但又迅速消下去的结果。引以为戒的同时也要在其中提取到经验与启示。在刚开业的时候，选择适合的战略得到客源的，同时也在同时开发新的形式，新的产品。重要的仍是在自己的主打产品之上不断改进，不断出新。

长沙红星鹏飞餐饮小吃培训学校自成立以来始终秉承诚信、创新、专业、务实的经营理念，坚持以帮助学员创业成功为宗旨，致力于让所有餐饮创业的朋友们：低成本投入、零风险经营、高利润回报，实现自己做老板的梦想，红星鹏飞厨师培训烹饪学院，有长达十五年之久的精湛技术和丰富的教学经验与管理，现以推出联盟合作，携手共创辉煌！有需要请联系！