

卤菜技术培训班 长沙学做卤菜 长沙小吃培训

产品名称	卤菜技术培训班 长沙学做卤菜 长沙小吃培训
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

卤菜技术培训班 长沙学做卤菜 长沙小吃培训

特点：卤菜具有取材方便、可丰可俭、质地可口、冷热皆宜、味感丰富、香气宜人、润而不腻、携带方便、易于保管、增进食欲、有益营养等特点。卤味制品的优点在于冷热皆宜，既可作为餐桌主菜也可当作佐酒佳肴，保质期长、四季享用、年节必备。

细则名称

特制卤品 卤猪头肉 香卤猪蹄 酱卤猪尾 香卤鸡爪 五香牛肉 卤香猪耳 奇香牛排

畜肉畜杂 香卤猪肉 香卤猪蹄 香卤猪肠 酱香猪心 香卤猪排 香卤猪肘 香卤口条

香卤猪肚 香卤牛肚 酱香牛排 香卤牛心 香辣牛筋 香卤牛肝 香卤羊肉 香卤羊蹄

多香羊排 系列

禽肉禽杂 香卤全鸡 香卤全鸭 五香鸡腿 香辣鸡翅 香辣鸭翅 五香鸡爪 香辣鸭爪

香卤鸭肝 五香鸡肫 香辣鸭肫 香卤鸭头 虎皮鸡爪 辣香鸡爪 香辣鸭爪 鹌鹑

五香鸡蛋 虎皮鸡蛋

海鲜水产 卤武昌鱼 其它鱼类 香卤河虾 香卤牛蛙 香卤海带 卤海带丝 卤海带结

卤海带卷 其它海鲜 其它水产

豆制品类 香卤豆干 卤水素鸡 五香腐竹 香卤千张 多香毛豆 卤牛皮干 脆皮豆腐

千叶豆腐

植物菌类 多种野菌 五香花生 香卤莲藕 香味竹笋 香卤土豆 香卤果类 香卤瓜类

其它植物

培训细则

卤味制品的系统讲解；

卤味加工用具的配置及使用；

中药材（卤料）香料的作用及使用；

卤制食物原料的选用与预处理；

“多香”卤汁的配料与调制要领；

卤汤调色的原料及调色方法与技巧；

卤汤调味的基本功及久为珍独特秘技；

久为珍独创的“厨艺秘技”；

各味卤汁的区别与变通；