

江西美食小吃卤味制作培训 卤味正宗做法教学

产品名称	江西美食小吃卤味制作培训 卤味正宗做法教学
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

江西美食小吃卤味制作培训 卤味正宗做法教学

现捞鸭脖，现在流行的居民休闲小吃；现捞鸭脖，未见其形，先闻其味，色泽鲜艳，香飘百米，食之不忘，回味无穷，这得益于现捞鸭脖的制作过程和核心配方，现捞鸭脖的香辣味道经久不散，其原因如下。较好，由于是热卤，其辣味麻味香味不会散发，当舌尖上的辣味碰上热度就会越吃越辣，越吃越爽。第二，现捞鸭脖当天卤当天卖，不回锅，保证了食物的口感。第三，现捞鸭脖选用纯种药材，无添加剂成分。因此，现捞鸭脖才会那么深受欢迎。

培训内容：

原料的认知以及采购，师傅传授相关材料的用法用量、前期处理方法；熟悉材料的采购渠道；

材料解冻，前期材料预加工，冻货的解冻方法；

中草药卤水配方，学习有几十味草药卤水的配方比例做法；

卤水调味，学习卤水的调味。学习卤水的保存方法；

菜品入味，学习各类品种的卤制时间、火候掌握、成色观察、回锅现捞程序做法等等；

附加理论，学习产品的利润控制，熟悉店面经营的必备流程，以及开店注意事项。

比较好的创业项目就是做餐饮了，因为餐饮业几乎可以说得上是很受欢迎，也是很能赚钱的一个行业了，但是餐饮业里面有很多的创业项目，究竟做哪个好呢，别担心，红星鹏飞校长要为大家推荐的就是来本校学习创业做小吃餐饮这个项目，也许很多人的都会说，现在做小吃餐饮这个项目的人有很多，有很大的市场竞争，做这个项目可能会比较难，我要告诉大家，没有竞争就不能有发展，良性的竞争可以让整个小吃餐饮市场发展得更加完善。竞争对于做小吃餐饮这个项目的人来说，其实是一个好事情，因为有竞争，所以大家才会全力以赴的去完成。

