

现捞鸭脖技术培训学校

产品名称	现捞鸭脖技术培训学校
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

现捞鸭脖技术培训学校

现捞卤菜为什么这么吸引人：1，直观新鲜、品种齐全。2，现卤现捞、热气腾腾，吃的放心。3，升级配方，香飘200米，味能引蝶。4，价格亲民、味道巴适!

现捞卤菜和其他卤味有什么区别呢：1，主要食材初加工用基础调料腌制2小时以上，方能入味2，现捞卤水要加入油酥糍粑辣椒、红油、白寇等香料3，香味可传到200米距离，一般卤菜是不会达到的4，现捞卤菜肉质酥松、入口嫩滑、油而不腻、素菜嫩脆

现捞卤菜培训内容：1、香料选择和辨认。2、高汤熬制技术。3、卤水制作技术。

4、菜品前期处理和腌制5、5年内免费学卤菜新技术和新配方。6、1人缴费、2人学习，包吃住，包材料。

现捞卤菜的食材腌制重点：1，荤菜：使用八角、小茴香、桂皮、盐、味精、花椒等搅拌均匀，腌制2小时后卤制2，素菜：另分卤水，泡制5分钟即可，重点是在干辣椒、花椒量重

培训过程：

- 1.详细讲解开店流程，店面选址、人员招聘、物料采购等
- 2.产品技术理论学习，包括原材料的选择，采购，口味的变换、原料配比等
- 3.店铺经营技巧
- 4.讲师一对一实际操作，讲解技术
- 5.讲师在实践操作中带你重温理论技巧，原材料的选择，采购，成本、预算

6.自备原材料，讲师随时检查指导

7.自己操作所有学习流程制作成品，终获得讲师认可

8.学员自我思索，讲师引导，熟悉操作流程