

娄底卤菜熟食培训

产品名称	娄底卤菜熟食培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

卤是一种特殊的烹调方法。卤菜是将食物放入精心调制的卤汤中加工而成的，具有保健强身的作用，且色、香、味、形兼具的美味食品。是具有中国特色的烹调技法，几乎所有的餐馆、酒楼、超市、排挡、菜市场都有其成品的身影，芳香诱人的美味。卤菜大的优点在于冷热皆宜，它可以当作主菜，也可以作为佐酒佳肴，而且不分季节，携带方便，保质期长，年节必备。因此，赢得人们广泛的欢迎。

卤菜是川菜烹制方法的一种方法。是川菜冷菜运用广泛的一种方法。将调味料加多种香料制成卤水，将原料粗加工入卤成菜，适用于肉类、家禽曾食坊、水产、蔬菜、豆制品等原料，川味卤菜就是把经过红白卤制好的食品，做成川味热菜，冷菜的过程。适用于家庭，餐厅，酒楼作菜。

畜肉类：卤方块肉、五香蹄花、卤猪头肉、卤猪口条、卤猪肠、卤猪耳、卤猪肚、卤猪心、卤猪尾、卤猪排、卤蹄髈、卤牛肉、卤牛肚、卤牛心、卤牛筋、卤羊肉、卤曾食坊等。

禽肉类：虎皮鸡蛋、五香鸡蛋、虎皮鸡爪、五香鸡爪、香卤鸡、脆皮鸡、卤鸡腿、卤鸡翅、卤翅中、卤翅尖、卤鸡肝、卤鸡肫、香酥鸭等。

豆制品类：五香面筋、香卤干子、卤水素鸡、五香腐竹、香卤千张等。

其他卤品：卤武昌鱼、卤海带、卤花生、卤莲藕

曾食坊卤菜教学流程：

- 1、卤制品的市场选料采购技巧
- 2、熟悉配方中40多种专用香料的识别与市场选料技巧
- 3、卤水制作（高汤熬制，料包配置等）和操作方法

- 4、卤水颜色的处理（炒糖色等）
- 5、各种材料卤制的技巧
- 6、卤水的保存、增香等后期处理
- 7、老师指导学员亲自动手操作及作品点评、结业
- 8、后期电话辅导，开店疑难问题解决

而"川卤"又是川菜中特别的,那味道可是吃过的人都拍案叫绝,也属于快速消费品，有投资小回报快的特点，因而很多生意人利用此菜，以小本起家短短的几年后就赚了不少钱,甚至创造了好几位千万、亿万富翁,比如“廖记棒棒鸡、华飞四季旺、红珠鸡、江西煌上煌，四川皇蓉夫妻肺片、绝味鸭脖、武汉；等都用的是"川卤"技术,不仅为自己公司创造了丰厚的利润，而且把此项目已经当作自己的事业发展终身，并且创造了无数奇迹。

小吃是餐饮业中非常重要的一个行业，作为国人喜爱的美食，各色小吃总能吸引来众多消费者，为餐饮业的蓬展贡献了自己的力量。有数据统计，2017年全年餐饮收入预计在3.9万亿，这是非常的一个市场规模。当人们的经济水平和需求不断，小吃行业也随着逐年发展，渐渐拥有了越来越大的市场。