

广州天河卤菜熟食技术培训食为先

产品名称	广州天河卤菜熟食技术培训食为先
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

食为先卤菜熟食培训,实操教学,教技术配方。学卤菜制作选广州天河食为先小吃培训班,现场实操,教技术配方。卤菜熟食,卤菜熟食是烹饪学上凉食菜肴的通称。是经过腌制、风晒、煮焖或卤制后,经刀工处理,简单包装,即可食用的一类菜肴。哪个步骤到哪个步骤,哪个料放多少,要注意哪些细节我们食为先都会都会教给你。食为先小吃实训连锁机构,广州番禺大石,市桥,花都,白云嘉禾,新塘,白云新市,黄埔,天河都有培训点的。

卤菜加工销售的平均毛利率在30%左右,每天的营业额如果能在500元左右,每天的毛收入就能达到300元以上。如果经营得当,花色品种多,口味好,选择店址恰当,每天的营业收入还要高得多,花费资金少,利润高。

目前我国卤菜种类繁多,风味各异,各地都有卤菜中的名吃,是当地人们生活中不可缺少的菜肴。卤菜在我国众多的菜系中能够生存和发展到现在,并形成了不同的流派,说明其在消费者心目中的地位比较高,农民进城开个卤菜店很有发展空间。

学做卤菜,它的特点是干香、脆嫩、酥烂、爽滑、无汤、不腻、色泽光亮、食用方便、便于携带,备受人们的喜爱。广州天河卤菜熟食技术培训,食为先卤菜培训,实操教学,教技术配方,卤菜做法培训内容:

- 1、高汤原材料的选购和制作方法以及保存技术。
- 2、卤菜香料的识别以及选配技术。

- 3、卤菜配方及各种原料的标准量。
- 4、糖色的炒制技术。
- 5、卤汤调色、调味和火候的技术。
- 6、卤水制作中的注意事项。
- 7、卤味的制作方法。
- 8、原料初加工和处理技术。
- 9、肉类的腌制和煮制时间的把握。
- 10、卤制品各种食法及味型加工的全程工艺。
- 11、卤菜汤料的保管和存放技术。
- 12、卤制品的保存和二次变鲜方法。
- 13、红油辣椒的香料配方与制作。