

江门卤菜制作培训

产品名称	江门卤菜制作培训
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

在广东江门食为先学习卤菜不是仅仅是单一的烹制法，而是集烹制（加热）与调味二者于一身调味品配方复杂而精细，制作方法讲究耐心考究犹如品茶一样，所谓慢工出细活。卤菜的吃法也是很多样化的，可以根据不同人的口味有所调整，一般，有香、有辣、有麻等几种口味。打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，致富整个家庭。

来食为先学习技术方法不保留，实战做作方法全公开，大大减少消费成本。卤菜市场前景怎么样！大众创业已经是社会发展的趋势，人们也都想经过自己的努力拥有一份事业，在餐饮行业中起点低，但是前景又很可观，于是得到大众创业者的青睐。卤菜不管“春夏秋冬”都能有很好的销售量，因为它们的消费群体技术广泛，所以，卖卤菜不分季节。做卤菜要注意的细节点技术的多，

食为先都有标准的配方和做作流程，卤菜制作实训，按照方法来学，哪个步骤到哪个步骤，哪个料放多少，要注意哪些细节我们都会都会教给你。食为先卤菜制作课程

- 1、老师讲解卤制品的市场选料采购技巧。
- 2、学员熟悉配方中多种专用香料的识别与市场选料技巧。
- 3、老师教学员卤水制作（高汤熬制，料包配置等）和做作方法。
- 4、老师教学员卤水颜色的处理（炒糖色等）。
- 5、老师教学员各种材料卤制的技巧。
- 6、卤水的保存、增香等后期处理。

