

# 湖南热卤教学培训总部

产品名称	湖南热卤教学培训总部
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

### 湖南热卤教学培训总部

长沙红星鹏飞培训学校项目：小吃培训，早餐早点培训，早餐粉面培训，面点包子培训，牛肉粉培训，卤粉培训，麻辣烫培训，铁板烧培训，卤味熟食培训，烧烤培训，卤菜培训，现卤现捞培训，现捞鸭脖培训，口味虾卤虾培训，麻辣小龙虾培训，酱板鸭培训，鸭霸王培训，麻辣菜培训，麻辣小吃培训，湖南湘菜培训，臭豆腐培训，厨师培训，快餐炒菜培训，湖南浏阳蒸菜培训，小碗蒸菜培训 饮品奶茶糖水甜品培训，特色小吃培训，油炸串串培训，网红小吃培训，津市牛肉粉培训，常德米粉培训，烤鱼培训，油条培训，肠粉培训，烤鸭培训，新式热卤培训，土家酱香饼培训，炸鸡汉堡培训，灌汤包培训，小笼包培训，生煎包培训，长沙米粉培训，泡菜培训，酸辣粉培训，黄焖鸡米饭培训，卤肉饭培训，煲仔饭培训，盖码粉培训。

### 热卤学习;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、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

### 热卤技术培训内容：

1. 卤菜原材料与基本工具设备的认识；

2. 高汤的制作和步骤详解；
3. 卤药包的配制防范；
4. 卤水的制作方法 with 技巧点拨；
5. 数种调料的配方及搭配；
6. 卤味产品制作过程详解；
7. 卤水的存储保鲜方法；