

长沙培训卤菜技术 新式热卤学习班

产品名称	长沙培训卤菜技术 新式热卤学习班
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

随着社会跟新迭代，消费群体年轻化餐饮市场需求多元化，很多卤味通过顺应时代趋势，专注产品研发、顾客体验、视觉传达等理念，综合为一体的延伸了一些符合新时代潮流的新式热卤模式。

新式热卤培训内容：

- 1、原料的认知以及采购：
- 2、师傅传授相关材料的用法用量、前期处理方法;熟悉材料的采购渠道。
- 3、学习前期材料预加工方法，学习糖色配方炒制。
- 4、熟悉配方中几十种专用香料的识别与选料搭配技巧。
- 5、学习调卤水制作秘方(料包配比等)和卤水的颜色，以及卤水的口味调节、卤菜的成色等。
- 6、学习卤各种荤菜、素菜、豆制品的不同口味调味配方;酱汁的调味配方等等。

学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

