

# 学做现捞鸭脖 现捞热卤培训机构

产品名称	学做现捞鸭脖 现捞热卤培训机构
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

### 学做现捞鸭脖 现捞热卤培训机构

红星鹏飞厨师职业培训学校，包含各式早餐，夜宵，中餐快餐、大排档烧烤、地方特色，西点烘焙等餐饮小吃技术培训，配方加上教学流程，让零基础学员轻松进入学习状态，我们不仅仅教您开店的技术，更重要的是教您如何去开一家餐饮店，期待您的加入。

现捞鸭脖，现在火爆的居民休闲小吃；现捞鸭脖，未见其形，先闻其味，色泽鲜艳，香飘百米，食之不忘，回味无穷，这得益于现捞鸭脖的制作过程和核心配方，现捞鸭脖的香辣味道经久不散，其原因如下。较好，由于是热卤，其辣味麻味香味不会散发，当舌尖上的辣味碰上热度就会越吃越辣，越吃越爽。第二，现捞鸭脖当天卤当天卖，不回锅，保证了食物的口感。第三，现捞鸭脖选用纯种药材，无添加剂成分。因此，现捞鸭脖才会那么深受欢迎。

培训内容：1.原料的认知以及采购，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；2.材料解冻，前期材料预加工，冻货的解冻方法；3.中草药卤水配方，学习有几十味草药卤水的配方比例做法；4.卤水调味，学习卤水的调味。学习卤水的保存方法；5.菜品入味，学习各类品种的卤制时间、火候掌握、成色观察、回锅现捞程序做法等等；6.附加理论，学习产品的利润控制，熟悉店面经营的必备流程，以及开店注意事项。

### 培训内容

- 1、高汤原材料的选购、制作及保存方法。
- 2、现捞香料的识别及选配。
- 3、现捞配方及各种原材料配比。
- 4、卤烫调色、调味和火候的掌握。

5、卤菜原料初加工及处理。

6、卤菜制作。