

学习湖南的卤菜培训

产品名称	学习湖南的卤菜培训
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

学习湖南的卤菜培训

训练进程卤菜教育流程：

- 1、卤制品的商场选料收购技巧
- 2、了解配方中多种专用香料的辨认与商场选料技巧
- 3、卤水制造方剂（高汤熬制，料包装备等）和操作办法
- 4、卤水颜色的处理（炒糖色等）
- 5、各种资料卤制的技巧
- 6、卤水的保存、增香等后期处理
- 7、教师教导学员亲自动手操作及著作点评、毕业
- 8、后期电话教导，开店疑问问题解决

训练时刻：上午9:00-17:00，学员随到随学，学习时刻可自在分配（如每天上午每个礼拜六礼拜天学习），学员学会停止，正常的学习时刻一般为2-4天左右，视个人学习才能而定。按规范的配方教师手把手教育，学员亲自动手操作，重复操练满足的口味停止。

】