

湖南现捞卤菜小吃培训

产品名称	湖南现捞卤菜小吃培训
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

湖南现捞卤菜小吃培训

现捞鸭脖、现捞卤菜——夜宵好搭档，适合夜啤酒消费的"现卤现捞"营业额将暴增！现捞卤菜早出现于2006年，是在辣卤油卤工艺上改良配方，改善制作方法，突出本色和新鲜出炉而成，以其现卤现卖现捞现卖的模式独特于市场，现捞更因其口味独特，备受市场喜爱。

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。

现捞卤菜培训：

- 1.现捞食材的的选择及加工腌制处理，特殊食材的处理技巧。（核心）
- 2.现捞各种香料的采购、鉴别及保存，熟悉每种香料的作用。（讲解）
- 3.现捞卤水料包的配制过程，提供现捞技术配方。（核心）
- 4.现捞卤水的制作，包括高汤的熬制技术（大厨手把手教学）
- 5.各种菜品的实操卤制，包括特殊食材的卤制过程（大厨手把手教学）
- 6.卤菜味道的品鉴与调优(学员间互相品鉴作品，大厨调优，反复练习)

7.原材料、设备采购

8.技术、营销活动及外卖方案教学