

长沙卤菜培训学习长沙小吃培训

产品名称	长沙卤菜培训学习长沙小吃培训
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

长沙卤菜培训学习长沙小吃培训

卤菜是烹饪学上凉食菜肴的通称，是各地区耳熟能详的家常菜。卤菜共分为红卤系列、盐焗系列、麻辣系列、泡椒系列、烤鸭系列、酱香系列、五香系列、海鲜系列、凉拌系列等9大系列。

中国卤菜源远流长，种类繁多，风味各异，一直以它独有的形式在不断的超越与发展，在粤菜、湘菜、徽菜、川菜当中都有非常大的影响力，而且不论城市乡间，放眼酒楼饭店、街边小巷随处可见其踪迹。

培训内容;

- 1、卤水的制作及制作标准，卤制过程中各个环节的技术要点和处理方法。
- 2、调味品料的基本知识，包括什么是风味、什么是复合味、风味的调配方法、复合味的调配方法、调味的重要性、卤菜的基本调料的制作和配方等。
- 3、专用调味品的功能、功效和使用技术。
- 4、原料管理及进货渠道。
- 5、原材料的预处理技术。
- 6、菜品制作工艺及实际操作，包括其中的腌制、保存、回锅等关键环节的技术等。