

学卤菜技术培训班 卤菜培训实操教学

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 学卤菜技术培训班 卤菜培训实操教学 |
| 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

学卤菜技术培训班 卤菜培训实操教学

卤菜的培训种类：

畜肉类、卤方块肉、五香蹄花、卤猪头肉、卤猪口条、卤猪肠、卤猪耳、卤猪肚、卤猪心、卤猪尾、卤猪排、卤蹄髈、卤牛肉、卤牛肚、卤牛心、卤牛筋、等。禽肉类、虎皮鸡蛋、五香鸡蛋、虎皮鸡爪、五香鸡爪、卤鸡腿、卤鸡翅、卤翅中、卤翅尖、卤鸡肝、卤鸡肫等。豆制品等
五香面筋、香卤干子、卤水素鸡、五香腐竹、香卤千张、卤海带、卤花生、卤莲藕等。

卤菜的培训课程：

1：卤水

，主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、中药材等食材熬制卤水。这里重点学习掌握卤水配料、熬制时间、火候、调味等知识。

2：原料处理

第二步，主要系统学习各类原料的处理、去腥、腌制等方法。

3：糖色

第三步，主要系统学习如何使用调和油、清水、黄片糖、白糖等食材熬制糖色。

4：辣椒油

第四步，主要系统学习如何使用辣椒粉、白芝麻、香葱头、姜片等食材制作辣椒油。

5：卤制

第五步，主要系统学习如何使用卤水卤制各类原料。这里重点学习卤制时间、火候掌握、上色等知识。

6：保存卤水

第六步，主要系统学习如何运用科学方法保存卤水，延长卤水的存放时间。

7：拌制

第七步，主要系统学习如何将卤制好的菜品装盘拌制。这里重点学习菜品的切制、增香、增色、拌制等知识。