

四川卤菜培训，长沙卤菜学习班

产品名称	四川卤菜培训，长沙卤菜学习班
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

四川卤菜培训，长沙卤菜学习班

卤菜起源于四川，是将初步加工和焯水处理后的原料放在配好的卤汁中煮制而成的菜肴。一般可分为红卤、黄卤、白卤三大类；川卤是很普遍的，多以红卤为主，秘卤技术、现捞秘卤、特色秘卤、红卤、白卤、五香卤、爪爪、冒烤鸭、老妈兔头、冷吃兔、甜皮鸭、盐焗鸡等等品种多样化。

卤菜培训优势

美味健康无添加

新卤水照样香师傅教学，让零基础的学徒也能成为高手，轻松超越对手。

不使用违法添加剂

用天然香辛料（中草药卤料）提色、提味、提香、健康安全特色卤味

简单易学易操作

全程数字化、傻瓜式制作方法，简单易学，学徒亲自动手操作、亲自配料、从自来水做出成品，并且放到我们店里卖，不担心味道与师傅不一样。

卤菜培训品种

卤拱嘴、卤猪耳、卤猪蹄、卤鸡爪、卤鸡翅、卤鸡胗、卤肥肠、卤兔头、卤鸭掌、卤花生、卤豆干、卤排骨等等。

卤菜培训学习流程

- 1.开店指导。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧。
- 4.老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 5.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。
- 6.备原材料，老师旁边检查指导。

卤菜培训

- 7.自己操作所有流程，制作出成品，老师 旁边检查指导。
- 8.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。
- 9.调味料的辨识，食材选购及基本处理方法培训；
- 10.秘制配方的学习，实际动手操作；
- 11.反复练习，体验工艺流程的奥妙；
- 12.秘制配方的学习，实际动手操作；