

孝感培训学做卤菜技术

产品名称	孝感培训学做卤菜技术
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

长沙红星鹏飞培训学校由老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作！

”卤菜”，十几种中草药调配料提升至近百种，将各种配料香味发挥出来，又富含丰富的营养，同时不添加有害色素和防腐剂！豫香园卤菜取各地美食之精粹，并研发了各种新型口味，食客常吃常新！红星鹏飞餐饮卤菜熟食，博采众长，多年悉心开发倾力打造新营养熟食理念，在涵盖中国传统卤味的基础上，进行优化改良，研发口味独特、新兴形式的产品；同时为适应中国国情和民众需求，使消费者在享受美味的同时融入养生理念，使其更具有营养价值。公司从事系列餐饮美食的研发、投资、合作，旗下拥有多个成熟运作的餐饮品牌，红星鹏飞餐饮卤菜熟食有着良好的社会口碑。

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。它经过腌制、风晒、煮焖或卤制后，经刀工处理，简单包装，即可食用，特点是干香、脆嫩、酥烂、爽滑、无汤、不腻、色泽光亮、食用方便、便于携带，备受人们的喜爱

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、卤羊肉、卤野味等。

禽肉类：

虎皮鸡蛋、五香鸡蛋、虎皮鸡爪、五香鸡爪、香卤鸡、脆皮鸡、卤鸡腿、卤鸡翅、卤翅中、卤翅尖、卤鸡肝、卤鸡肫、香酥鸭等。

豆制品类：五香面筋、香卤干子、卤水素鸡、五香腐竹、香卤千张等。

其他卤品：卤武昌鱼、卤海带、卤花生、卤莲藕

卤菜 教学流程：

- 1、卤制品 的市场选料采购技巧
- 2、熟悉配方中40多种专用香料 的识别与市场选料技巧
- 3、卤水制作秘方（高汤熬制，料包配置等）和操作方法
- 4、卤水颜色 的处理（炒糖色等）
- 5、各种材料卤制 的技巧
- 6、卤水 的保存、增香等后期处理
- 7、老师指导学员亲自动手操作及作品点评、结业
- 8、后期电话辅导，开店疑难问题解决

长沙

选择到长沙红星鹏飞厨师学校学做小吃的10条理由

- 1、投资小，千元就可做。
- 2、见效快，开业即有现金流。
- 3、操做简，人人都能学会。
- 4、控制易，不复杂。
- 5、市场大，民以红星鹏飞厨师学校。
- 6、销售多，吃了还要买。
- 7、分险小，摆摊就可做。
- 8、利润稳，容易培养回头客。
- 9、老师好，学到真功夫。