

学做卤菜熟食卤味配方培训

产品名称	学做卤菜熟食卤味配方培训
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

学做卤菜熟食卤味配方培训

卤菜是一种特殊的烹调方法。卤菜是将食物放入精心调制的卤汤中加工而成的，具有保健强身的作用，且色、香、味、形兼具的美味食品。是具有中国特色的烹调技法，几乎所有的餐馆、酒楼、超市、排挡、菜市场都有其成品的身影，芳香诱人的美味。卤菜的优点在于冷热皆宜，它可以当作主菜，也可以作为佐酒佳肴，而且不分季节，携带方便，保质期长，年节必备。因此，赢得人们广泛的欢迎。

卤菜学习流程：

- 1.讲述卤菜的发展史、红卤、白卤、川卤、酱卤等知识；
- 2.卤菜器具、设备的配制使用和采购；
- 3.讲解香辛料的作用及分类、选料与加工；
- 4.培训高汤、卤汤的配方与制作；
- 5.培训卤汤调色调味、火候把握；
- 6.培训红卤白卤、五香味、酱香味、麻辣味、川味等各种口味的调制方法；
- 7.培训畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理；
- 8.培训各种大型及小型肉类的腌制及煮制时间；
- 9.培训系列荤素卤品加工的全程工艺；
- 10.培训卤汤、卤品加工的注意事项；

11.培训卤汤的保管与存放；

12.培训卤菜的保管存放与二次变鲜方法；

15.培训卤菜店投资预算与经营管理方法。