

热卤串串技术培训现捞热卤培训

产品名称	热卤串串技术培训现捞热卤培训
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

长沙红星鹏飞培训学校项目：小吃培训，早餐早点培训，早餐粉面培训，面点包子培训，牛肉粉培训，卤粉培训，麻辣烫培训，铁板烧培训，卤味熟食培训，烧烤培训，卤菜培训，现卤现捞培训，现捞鸭脖培训，口味虾卤虾培训，麻辣小龙虾培训，酱板鸭培训，鸭霸王培训，麻辣菜培训，麻辣小吃培训，湖南湘菜培训，臭豆腐培训，厨师培训，快餐炒菜培训，湖南浏阳蒸菜培训，小碗蒸菜培训饮品奶茶糖水甜品培训，特色小吃培训，油炸串串培训，网红小吃培训，津市牛肉粉培训，常德米粉培训，烤鱼培训，油条培训，肠粉培训，烤鸭培训，新式热卤培训，土家酱香饼培训，炸鸡汉堡培训，灌汤包培训，小笼包培训，生煎包培训，长沙米粉培训，泡菜培训，酸辣粉培训，黄焖鸡米饭培训，卤肉饭培训，煲仔饭培训，盖码粉培训。

现捞鸭脖，现在火爆的居民休闲小吃；现捞鸭脖，未见其形，先闻其味，色泽鲜艳，香飘百米，食之不忘，回味无穷，这得益于现捞鸭脖的制作过程和核心配方，现捞鸭脖的香辣味道经久不散，其原因如下。较好，由于是热卤，其辣味麻味香味不会散发，当舌尖上的辣味碰上热度就会越吃越辣，越吃越爽。

第二，现捞鸭脖当天卤当天卖，不回锅，保证了食物的口感。第三，现捞鸭脖选用纯种药材，无添加剂成

分。因此，现捞鸭脖才会那么深受欢迎。

培训内容

1、高汤原材料的选购、制作及保存方法。

2、现捞香料的识别及选配。

3、现捞配方及各种原材料配比。

4、卤烫调色、调味和火候的掌握。

5、卤菜原料初加工及处理。

6、卤菜制作。

7、菜品的保存。

8、原材料及设备的采购指导。

9、开店选址及装修指导。