

# 湖南现捞现卤培训总部教学

产品名称	湖南现捞现卤培训总部教学
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

### 湖南现捞现卤培训总部教学

现捞现卤也就是卤菜的升级版。现捞以其特殊的工艺，现煮现捞，热乎乎的形式，一经推出，备受大家青睐。味道香辣，口感适合喜欢麻辣的年轻人群，既可以作为餐前的菜品，也可以作为日常小吃经营。

### 学习品种

荤菜主打类：猪手、现捞排骨、富贵肘子、现捞卤味肥肠、现捞口味猪耳、现捞五香猪脸、现捞五香猪尾、现捞卤香牛肉、现捞卤香牛肚、台湾香肠、包心牛肉丸、鹌鹑蛋、鸡腿。

特色产品类：现捞鸭脖、现捞鸭掌、现捞鸭翅、现捞鸭肫、现捞鸭头、鸡翅尖。

海鲜类：现捞卤虾、现捞鱿鱼、现捞虾球。

素菜类：现捞卤藕、现捞香干、现捞千叶豆腐、现捞菌菇、现捞海带、现捞木耳、现捞花生、现捞毛豆

、现捞土豆、现捞面筋。

## 课程内容

- 1、学习现捞卤菜产品技术特点以及基础知识
- 2、学习现捞卤菜各种食材口味和功效、香料的作用和功效
- 3、学习现捞卤菜香料的选择和辨认，选购及基本处理、保存方法
- 4、学习现捞卤水汤底的制作技术、保存
- 5、学习现捞卤水香料的配比制作学习
- 6、学习现捞荤菜、素菜前期加工、去腥技术
- 7、学习现捞荤菜、素菜火候和调味方法
- 8、学习现捞油料、二次调味的制作方法
- 9、学习现捞卤菜原材料和设备采购渠道
- 10、学习开店装修布局营销等知识

现在，我们只想把这么多年来积累的一身餐饮本领传授给新的餐饮创业者们。理论结合实践，配方全透明，让学员掌握真正的核心技术，成功开启创业之路。

打工打不了一辈子，自主创业才是王道。俗话说，学会一个技术，致富整个家庭，一朝学艺，终生受益，结识长沙曾食坊，一生能赚钱！为了保证学员掌握一技之长，确保学员不花一分冤枉钱。学技术选正

规培训学校拒绝中介