

苏州相城学卤菜技术培训

产品名称	苏州相城学卤菜技术培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

苏州相城学卤菜技术培训，学卤菜技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在苏州相城，苏州昆山，无锡，南京，南通，徐州，常州，及浙江，上海广东，重庆，福建，湖南，湖北，广西等地区都设有培训点，方便你就近学习卤菜技术；食为先专注卤菜技术培训，卤菜，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。食为先卤菜所用调料大部分是自己作坊出产的，所选用的药材都是非常讲究的，其他，卤菜讲究原汁原味，在卤制过程中不参加任何化学资料或添加剂，甜咸适口，南北皆宜。卤菜的色泽洁净，一看就能吊起人们的食欲。

食为先采用理论加实践的教学方式，以实践为主，理论为辅，大概流程是这样的：由师傅做、学员看。师傅边做边讲，学员边看边作记录。不懂就问师傅。然后学员做，师傅看。做的不正确师傅就指出，并重新示范。确保每个环节都抓得牢牢实实，直到学员做到得心应手，挥洒自如，才进下一步练习。从下料入手，一直到拿出成品。学员自己品尝，师傅也要品尝。成不成功，缺点在哪里，学员要自己检查，查不出，师傅指出来。由学员重复地做，一直做到自己和师傅都满意，才算合格。

卤菜学习内容：

- 1、制作卤水的调料及香料认识；
- 2、糖色的制作；
- 3、香料的使用及卤水的存放。
- 4、高汤、卤汤的制作。
- 5、卤汤调色调味、火候把握。
- 6、畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理。

7、卤水的上色和烹饪方法、香料的用量；

苏州相城学卤菜技术培训，学卤菜技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在苏州相城，苏州昆山，无锡，南京，南通，徐州，常州，及浙江，上海广东，重庆，福建，湖南，湖北，广西等地区都设有培训点，方便你就近学习卤菜技术；食为先技术团队多年专注卤菜技术培训，食为先培训卤菜讲究原汁原味，在卤制过程不加入任何化学原料或添加剂，甜咸适口，南北皆宜。卤菜的色泽干净，一看就能吊起人们的胃口。