

现捞卤菜培训班 卤菜配方教学

产品名称	现捞卤菜培训班 卤菜配方教学
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

现捞卤菜培训班 卤菜配方教学

卤菜是烹饪学上凉食菜肴的通称，卤菜，一般可分为红卤、黄卤、白卤三大类是各地区耳熟能详的家常菜，川卤在全国普遍，多以红卤为主，味道也是好的，卤菜也是川菜饮食文化的重要组成部分之一。

卤菜培训内容

讲述卤菜的发展史、红卤、白卤、川卤、酱卤等知识。

卤菜器具、设备的配制使用和采购。

讲解香辛料的作用及分类、选料与加工。

高汤、卤汤的配方与制作。

卤汤调色调味、火候把握。

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。

畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理。

各种大型及小型肉类的腌制及煮制时间。

系列荤素卤品加工的全程工艺。

卤汤、卤品加工的注意事项。

卤汤的保管与存放。

卤菜的保管存放与二次变鲜方法。

卤菜店投资预算与经营管理方法。

培训方式：

随到随学，节假日不休；老师手把手教学，简单易懂；前期老师做给学员看，后期学员实际动手操作，学习快；名师亲自指导，学员反复练习，更容易上手；包教包会，学会为止。真正做到不一样的培训，不一样的收获！