

卤味小吃培训 特色卤菜培训机构

产品名称	卤味小吃培训 特色卤菜培训机构
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

卤味小吃培训 特色卤菜培训机构

餐饮行业一直都被称为市场上不败的行业，近几年来卤菜行业的发展更是蒸蒸日上，以推出特色美食，灵活多变的口味和符合消费者需求的口味迅速的占领了市场，做卤菜小吃地方，长沙曾食坊小吃实训，现场实操，技术配方不保留。曾食坊卤菜的核心技术，就在于一锅卤水的熬制和调味，卤水的好坏在于配方的优劣，也在于熬制的技术和保存的方法，俗话说，十年卤水胜黄金，就形象的说明了这一点。卤菜卤制好之后，可以加热享用，也可以凉拌食用。

培训种类：

畜肉类

、卤方块肉、五香蹄花

、卤猪头肉、卤猪口条、卤猪肠、卤猪耳、卤猪肚、卤猪心、卤猪尾、卤猪排、卤蹄髈、卤牛肉

、卤牛肚、卤牛心、卤牛筋、等。禽肉类、虎皮鸡蛋、五香鸡蛋、虎皮鸡爪、五香鸡爪、卤鸡

腿、卤鸡翅、卤翅中、卤翅尖、卤鸡肝、卤鸡肫等。豆制品等

五香面筋、香卤干子、卤水素鸡、五香腐竹、香卤千张、卤海带、卤花生、卤莲藕等。

卤菜的培训课程：

1：卤水

一步，主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、中药材等食材熬制卤水。这里重点学习掌握卤水配料、熬制时间、火候、调味等知识。

2：原料处理

第二步，主要系统学习各类原料的处理、去腥、腌制等方法。

3：糖色

第三步，主要系统学习如何使用调和油、清水、黄片糖、白糖等食材熬制糖色。

4：辣椒油

第四步，主要系统学习如何使用辣椒粉、白芝麻、香葱头、姜片等食材制作辣椒油。

5：卤制

第五步，主要系统学习如何使用卤水卤制各类原料。这里重点学习卤制时间、火候掌握、上色等知识。

6：保存卤水

第六步，主要系统学习如何运用科学方法保存卤水，延长卤水的存放时间。

7：拌制

第七步，主要系统学习如何将卤制好的菜品装盘拌制。这里重点学习菜品的切制、增香、增色、拌制等知识。

美食爱好者、卤菜创业者、餐饮就业人群。如今，大街小巷，车站，菜市场，社区，商场到处能看到卖熟食卤味的店铺。可以说熟食卤味已经成为了当今中国餐饮市场上展现较多的一种品类。卤菜是现在很多人比较喜欢的一种美食。好的卤菜离不来好的卤水，所以想要做出美味的卤菜就要做好卤水了。学做卤菜小吃地方，拥有多年的卤菜培训经验，来曾食坊学做卤菜的学员对曾食坊的卤菜都赞不绝口。