

# 长沙卤菜培训高汤卤汤的配方

产品名称	长沙卤菜培训高汤卤汤的配方
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
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

卤菜培训高汤卤汤的配方与制作：

- 1、讲述卤菜的发展史、红卤、白卤、川卤、酱卤等知识。
- 2、卤菜器具、设备的配制使用和采购。
- 3、讲解香辛料的作用及分类、选料与加工。
- 4、培训高汤、卤汤的配方与制作。
- 5、培训卤汤调色调味、火候把握。
- 6、培训红卤白卤、五香味、酱香味、麻辣味、川味等各种口味的调制方法。
- 7、培训畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理。
- 8、培训各种大型及小型肉类的腌制及煮制时间。
- 9、培训系列荤素卤品加工的全程工艺。