

襄阳培训学做热卤小吃技术

产品名称	襄阳培训学做热卤小吃技术
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

本公司培训原则：随到随学、实践操作学习、师傅手把手教做、不限学习时间、传授核心技术、包教包会。

长沙红星鹏飞川味卤菜培训内容参考：

- 1、热卤汁的配制；
- 2、卤制前的处理；
- 3、热卤制作过程及注意事项；

六、学后跟踪服务，有问题随时辅导，学员终身受益。

训练内容：

- 1、卤制品的商场选料收购技巧
- 2、了解配方中几十多种专用香料的辨认与商场选料技巧
- 3、卤水制造秘方（高汤熬制，料包装备等）和操作方法
- 4、卤水色彩的处理（炒糖色等）和利剖析
- 5、各种资料卤制的技巧和卤水的保存、增香等后期处理
- 6、后期技术电话教导及设备资料进货途径

卤菜训练品种：

4、热卤原料的存放；

5、卤水的保管；

6、卤菜原料、设备采购地方。、三年技术保证。

培训优势：