

# 新式现捞培训 现捞卤味培训

产品名称	新式现捞培训 现捞卤味培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
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

### 新式现捞培训 现捞卤味培训

现捞区别于传统卤菜：主要在卤水制作，出菜时间、售卖方式上不同，传统卤菜是提前卤制好各类菜品，冷透后再摆放好售卖；而四川现捞以其独特的现煮现捞+回炉再造+新鲜热乎乎的形式，一经推出，备受大家青睐。川式现捞鲜卤制作工艺简单，卤水制作时间短、不需要炒糖色，食材不焯水、不腌制，突出食材本色本味，川式现捞鲜卤的口味主要是麻辣鲜香，回味微甜；现卤现捞、现卤现卖，是对传统卤菜的一种变革；顾客全程参与菜品制作的过程，顾客吃得更放心；现捞菜看起来比传统卤菜更新鲜。

### 曾食坊现捞培训内容：

猪手 现捞排骨 富贵肘子 现捞卤味肥肠 现捞口味猪耳 现捞五香猪脸 现捞五香猪尾  
现捞卤香牛肉 现捞卤香牛肚 台湾香肠 包心牛肉丸 鹌鹑蛋 鸡腿

特色产品类：现捞鸭脖 现捞鸭掌 现捞鸭翅 现捞鸭肫 现捞鸭头 鸡翅尖海鲜类： 现捞卤虾  
现捞鱿鱼 现捞虾球素菜类： 现捞卤藕 现捞香干 现捞千叶豆腐 现捞菌菇 现捞海带  
现捞木耳 现捞花生 现捞毛豆 现捞土豆 现捞面筋

## 现捞培训要点

- 1.讲述现捞产品技术特点以及基础知识。
- 2.讲解现捞各种食材口味和功效、香料的作用和功效。
- 3.现捞项目老师进行实战示范，一对一讲解制作方法及工艺技术。
- 4.现捞香料的选择和辨认。选购及基本处理、保存方法；各种香料选配和标准量。
- 5.现捞卤水汤底的制作技术、保存。
- 6.现捞卤水香料的配比制作学习。
- 7.现捞荤菜、素菜前期加工、去腥技术。
- 8.现捞荤菜、素菜火候和调味方法。
- 9.现捞油料、二次调味的制作方法。
- 10.学员实际操作所有流程、制作出成品，老师亲临检查指导。
- 11.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。
- 12.店铺的布局及门头设计。