卤菜培训班 学做卤菜技术

产品名称	卤菜培训班 学做卤菜技术
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

卤菜培训班 学做卤菜技术

卤是一种特殊的烹调方法。卤菜是将食物放入精心调制的卤汤中加工而成的，具有保健强身的作用，且色、香、味、形兼具的美味食品。卤菜是具有中国特色的烹调技法，几乎所有的餐馆、酒楼、超市、排挡、菜市场都有其成品的身影、芳香诱人的美味。卤菜*大的优点在于冷热皆宜，它可以当作主菜，也可以作为佐酒佳肴，而且不分季节，携带方便，保质期长，年节必备。因此，赢得人们广泛的欢迎。喜欢做卤菜159联系我7414关注我0853。

培训内容

卤菜系列：

1、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，卤牛肝，卤牛排，卤羊肉，卤羊蹄，卤香肠等。

2、禽肉类：卤极鸡，卤鸭，卤野鸡，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，卤鸭脖，卤鸭肠，卤鸭头，卤鸭胗等。

3、素菜类：虎皮鸡蛋，五香鸡蛋，五香面筋，香卤干子，香卤毛豆，五香腐竹，香卤干张，卤海带，卤海鲜，卤花生，卤莲藕等。

培训课程安排

1、讲述卤菜的发展史，红卤，白卤，川卤等知识。

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，素菜类泡菜类，凉菜类等原料的处理。

8、培训各种大型及小型肉类的腌制及煮制时间。

9、培训系列军素卤品加工的全程工艺。

10、培训卤汤，卤品加工的注意事项。

11、培训卤汤的保管与存放。

12、培训卤菜的保管存放与二次变鲜方法。

13、培训卤菜店投资预算与经营管理方法。

曾食坊培训优势

1、卤菜整体技术，都会传授给学员，技术无保留传授！

2、保证学员出去后能够采购到原材料、设备，不会控制学员任何的调料配方。

3、签订学习合同，包教包会，学习技术有保障。

4、学员全程亲自动手，学校免费提供材料供学员反复练习，直到熟练掌握为止。

5、学员后期技术有任何问题，可随时联系或返校继续学习。