

## 卤菜培训 卤菜教学班

产品名称	卤菜培训 卤菜教学班
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 卤菜教学班

民以食为天，人总是要吃饭，所以餐饮行业成为久经不衰的朝阳行业。加上餐饮行业的入门门槛低，投资成本小，受到很多创业投资者的青睐。特别是近几年在小吃界迅速走红的卤菜，大街小巷都能看到卤菜店或卤菜摊的身影。

卤菜具有即买即食，价格亲民的特点。特别在夏季或者没胃口的时候，懒得开火做饭的，就喜欢买点卤菜，再买点主食，一餐就这么轻松解决，方便。不仅可以当正餐菜品，还可以当馋嘴零食，价格亲民，人均在一二十元就可以吃得好。

具体培训流程：

- 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；
- 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；
- 15.培训卤菜店投资预算与经营管理方法。

卤菜熟食店的门槛不高，可摆摊可开店，经营模式灵活，万元即可创业。对于缺乏投资资金的创业者来说是不错的选择，制作方式简单，一个人也可以操作，特别适合夫妻经营。卤菜相对于其他中餐来说，做法相对简单，用料、用量、时间等都有较固定的标准，简单易学，上手快。找一家靠谱的小吃培训机构，根据老师教授的技术配方，长沙曾食坊小吃实训，教技术配方，学会为止。