

五香卤肉培训 教做卤肉技术

产品名称	五香卤肉培训 教做卤肉技术
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

五香卤肉培训 教做卤肉技术

五香卤肉属于卤味熟食范畴，是百姓餐桌必备的一类经典美食。它将猪蹄、猪耳、牛肉、鸡爪等肉类食材制净处理，然后入特制卤水或酱汤慢火卤熟，给食材同时完成上色、成熟、入味、赋味等步骤。成菜酱香咸鲜，酱色诱人，既美味又解馋，是下酒下饭的不二之选。卤味熟食历来是餐饮业热销不衰的品类，五香扒鸡、酱牛肉等都是传统熟食店必推的品种，如今的熟食卤味店风格日新月异，品种也越来越新颖，虎皮凤爪、香辣鸭脖、柠檬鸡爪等网红熟食层出不穷。卤味熟食即买即走，无需太大店面，家家必备，市场前景乐观，着实是创业开店的好项目。

口味特色：长沙曾食坊五香卤肉技术培训出品口感劲道，口味地道，五香醇厚，好吃不腻，回味悠长。出品种类包括酱猪蹄、猪头肉、猪肝、鸡爪、猪心等，搭配凉拌菜就可以开家熟食店。

培训内容：

1.讲述卤菜的发展史，红卤，白卤，川卤等知识。

2.卤菜器具，设备的配制使用方法。

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 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。

13.培训卤菜店投资预算与经营管理方法。

14.熟悉配方中多种专用香料的识别技巧。

15.老师给学员讲解采购的方法诀窍，注意事项

核心技术：五香酱汤的调制，五香卤水的制作，猪蹄、猪头、猪肝、猪心、鸡爪等食材的处理与初加工，肉类的酱煮流程。

利润分析：根据当地顾客消费水平定价，毛利率一般在65%以上。

经营模式：适合为餐厅加项目，也适合开熟食店或者熟食档口，投资小利润高回报快，操作简单，劳动强度低，两三个人便可以经营。

学习流程：一般1~2天就可以掌握，用料精确到克，师傅手把手教学，流程清晰明了，学习没有时间限制，学会为止。