

# 新式热卤小吃培训

产品名称	新式热卤小吃培训
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

美食就是要带给人们幸福感和满足感”这是每个餐饮人应该时刻牢记的使命。教授技术，不止技术！曾食坊小吃培训以帮助餐饮创业者开好店为服务宗旨。从创业项目选择、产品搭配、开店流程、品牌化营销、经营方式技巧等全方位为您的创业保驾护航。

热卤就是将荤素食物下到热卤锅里现卤，然后拌在一起上桌。当初，热卤就是坡子街的一群长沙啤酒主义者喝出来的，热卤适当的温热，独具的卤香，它是佳的下酒菜，用筷子夹起一块热卤，“滋”一口冰啤，长沙夏天的美味尽在其中了。

培训种类

品种：牛肉、牛肚、耳朵、尾巴、猪心、猪肚、肠子、卤肉、拆骨肉、肉捆鸡、肉皮、素捆鸡、豆皮丝、包菜、韭菜等

## 培训课程

- 1、热卤原材料的准备与初加工
- 2、卤水的熬制与保存方法
- 3、实际操作热卤的制作流程
- 4、反复练习至独立完成

长沙美食培训卤菜教学流程：

- 1、卤制品的市场选料采购技巧
- 2、熟悉配方中40多种专用香料的识别与市场选料技巧

3、卤水制作秘方（高汤熬制，料包配置等）和操作方法

4、卤水颜色的处理（炒糖色等）

5、各种材料卤制的技巧

6、卤水的保存、增香等后期处理

7、老师指导学员亲自动手操作及作品点评、结业

8、后期电话辅导，开店疑难问题解决