

# 卤菜小吃技术培训

产品名称	卤菜小吃技术培训
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

### 卤菜小吃技术培训

- 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，学员开店采购就不用担心了。类泡菜类，凉菜类等原料的处理。