

卤菜培训班 卤菜培训机构

产品名称	卤菜培训班 卤菜培训机构
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 卤菜培训机构

要选择好的卤菜培训培训机构,一定要先做考察.卤菜培训培训机构的规模是首要考察点,同时要看卤菜培训培训的设备好不好,卤菜培训培训的老师也要考察,看看老师是否专业,还有卤菜培训培训机构的资质是否是齐全的,这一点能直接帮你判断出一家卤菜培训培训机构正不正规.与此同时,实地考察还需要了解学员的培训过程以及感受,这样才能够帮你选到一家好培训机构.

长沙曾食坊为想小本创业的人士打造一个全新的创业平台!对想做卤菜的创业者、小本创业、大学生创业、农民工致富等人群报名学习。长沙曾食坊小吃培训学校签定培训合同,学会为止,全程真实材料实践动手,核心技术无保留传授,中途不收取任何杂费,让每一位创业者学到满意的技术。

培训流程：

1：卤水

第一步，主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、中药材等食材熬制卤水。这里重点学习掌握卤水

配料、熬制时间、火候、调味等知识。

2：原料处理

第二步，主要系统学习各类原料的处理、去腥、腌制等方法。

3：糖色

第三步，主要系统学习如何使用调和油、清水、黄片糖、白糖等食材熬制糖色。

4：辣椒油

第四步，主要系统学习如何使用辣椒粉、白芝麻、香葱头、姜片等食材制作辣椒油。

5：卤制

第五步，主要系统学习如何使用卤水卤制各类原料。这里重点学习卤制时间、火候掌握、上色等知识。

6：保存卤水

第六步，主要系统学习如何运用科学方法保存卤水，延长卤水的存放时间。

7：拌制

第七步，主要系统学习如何将卤制好的菜品装盘拌制。这里重点学习菜品的切制、增香、增色、拌制等知识。

培训种类：

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、等。禽肉类、虎皮鸡蛋、五香鸡蛋、虎皮鸡爪、五香鸡爪、卤鸡

腿、卤鸡翅、卤翅中、卤翅尖、卤鸡肝、卤鸡肫等。豆制品等

五香面筋、香卤干子、卤水素鸡、五香腐竹、香卤千张、卤海带、卤花生、卤莲藕等。