

# 长沙卤菜技术短期培训班

产品名称	长沙卤菜技术短期培训班
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

一壶老酒，一碟卤猪耳朵或者卤猪蹄儿，就可以悠哉惬意的享用一顿，这就是卤菜的魅力，也是卤菜在全国各地颇受欢迎的原因。卤菜卤制好之后，可以加热享用，也可以凉拌食用，所以，大家也把它称作凉菜。卤菜的核心技术，就在于一锅卤水的熬制和调试，卤水的好坏在于配方的优劣，也在于熬制的技术和保存的方法，俗话说，十年卤水胜黄金，就形象的说明了这一点。

### 传授品种

学习卤：猪脚、猪耳、猪头皮、鸡腿、鸡翅、鸡爪、鸡胗、大肠、海带、藕片、花生米等。

### 课程内容

#### 1：卤水制作

较好步，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：糖色制作

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：辣椒油制作

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：卤制原料

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：拌制菜品

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。