

# 学做现捞现卤技术熟食现捞卤菜培训

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 学做现捞现卤技术熟食现捞卤菜培训        |
| 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

现捞是四川卤菜的一种，起源于2012年，是川菜美食培训汇王老师对传统川派油卤技术的改良，采用现场卤制现场销售的模式，使得卤菜更新鲜，更受消费者的欢迎，因此也被称作为现捞卤菜。现捞的做法工艺随着市场的兴起，也在不断的改良，从早起的现捞白卤，到现在现捞红卤，现捞卤菜的味型口感也在不断的演进和变化。

### 项目优势

- 1、传统卤菜的替代品种，纯中药香料，无任何添加剂，更健康卫生！
- 2、现场卤现场卖，顾客自选的购买模式，顾客更放心，体验更好
- 3、菜品丰富、猪、牛、鸡、鸭以及20余中素菜，完全替代传统凉卤。

### 教学过程

- 1、学习现捞卤菜料包制作方法
- 2、学习现捞卤菜各种菜品处理方法
- 3、学习现捞卤菜卤水制作方法
- 4、学习现捞卤菜各种调味酱制作方法
- 5、学习现捞卤菜各种菜品喇煮方法
- 6、学习原材料和设备采购渠道