

贵州卤菜凉菜培训、卤水制作

产品名称	贵州卤菜凉菜培训、卤水制作
公司名称	贵州桃李厨艺技术咨询有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市南明区花溪大道北段346号湘雅村北京华联楼上
联系电话	0851-5373520 15185113798

产品详情

贵州贵阳，是一个休闲城市，更是一个世界美食之都，以前说有华人的地方，就有黔味，现在再这样说可能就不对了，在众多的黔味当中，卤菜是烹制最特别的。

卤菜从最初的形成，大约经历了千余年的漫漫岁月（公元前221年秦惠王统治巴蜀到明代）。秦蜀郡太守李冰率万余民众修筑都江堰工程，又派人“穿广都盐井”生产井盐。在《华阳国志》追述的饮食习俗中就有“尚滋味，好辛香”的记载。从中我们不难看出当时的人们已经学会了使用井盐和花椒制卤水；又西汉人左思在《蜀都赋》中就有“调夫五味”，甘甜之和、五肉七菜，臙厌腥臊，可以练神养血者，莫不毕陈。说的就是卤菜的调味盒功效，经过三国、魏晋南北朝的铺垫，川味卤菜在唐朝取得了很大进步，因为唐朝的迁客骚人喜欢借酒作诗，宫廷朝野也喜欢借酒作乐，而在饮酒的同时又少不了上乘佳肴，这就促进了川味卤菜的发展。到了明代，由于《饮膳正要》和《本草纲目》得出问世，促进了宫廷朝野对食疗的重视。川味卤菜所用到的中草药调料，即可以防病、治病，又能产生香味，达到调味的目的。近年来，从事川味卤菜烹制开发的专业人士不断增加，使川味卤菜的技术越来越精湛，品种也越来越丰富了。

卤作为中国菜肴常用的烹制方法，在粤、鄂、川黔三大菜系中影响很大，很多城市酒楼、街边小巷、乡村小镇、大宴小酌，色香味俱佳的卤菜店随处可见，据数据显示，一般5万-10万的中等消费能力的地区其卤菜的年消费能力在1千万-1.5千万，约可以创造300万-600万的年利润，而成都是个愈百万的大都市，就行业来说是块巨大的蛋糕。

贵州桃李厨艺餐饮培训

自成立以来，始终秉承学以致用，以技服人，以学员成功为己任。站在投资者的角度来看，川黔味卤菜项目具有以下特点：

- 1.投资不大，可摆摊，一辆推车就可以经营，更可以以铺面的形式，给人以更信赖的感觉，发展品牌；

2. 风险低，川黔味卤菜菜品多元化，制作简便，符合卫生许可要求，不管是在超市、商场还是饭店、酒店，都可以直接经营或者供货，品种多，风味齐全，只要用心经营，不随意、恶意添加添加剂，诚信经营，都能走上赚钱之路；

3. 利润高，通过调查，仔细核算，减去一切费用开支，一个卤菜店的日利润可达3000元，夏季可达7000元左右。当你真正掌握川味卤菜的所有技术后，将会有更多意想不到的高额利润。

贵州桃李厨艺川黔味卤菜培训内容：

- 1.传授正宗川味卤菜、香料的选择与识别
- 2.多种香料的搭配与制作
- 3.如何增香、如何调色以及吊制卤菜的鲜汤
- 4.卤水的制作，卤水的多次使用的注意事项
- 5.各种卤制菜品的加工与卤制。如：牛肉、鸡、鸭、香酥兔、鸭脖、鸡翅、鸡爪、猪蹄等；
- 6.卤菜的保色与卤水的保存
- 7.各种凉拌菜的调味及加工；

川味卤菜培训费用：¥1800元，一次性收费，含所有材料(残疾人持证9.5折优惠)

川味卤菜培训周期：随到随学，不限时间，项目全部由学员动手操做，大概3至5天可学会并掌握技术精髓（最终以学会为止）

更多小吃培训项目请搜贵州桃李厨艺小吃培训

客服热线：400-800-1750

咨询电话：0851-5373520

客服咨询qq：1662592615

地址：贵州省贵阳市南明区花溪大道北段346号(湘雅村)北京华联超市入口正楼上（1、2、3）楼

