

长沙熟食卤菜技术培训

产品名称	长沙熟食卤菜技术培训
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

长沙卤菜培训，zhengzong熟食卤菜技术培训 培训内容 1.畜肉类：富贵蹄膀、酱香牛肉（镇店卤品）、卤方块肉、五香蹄花、卤猪头肉、卤猪口条、卤肥肠、卤猪耳、卤猪肚、卤猪心、卤猪尾、卤猪排、卤牛肚、卤牛心、卤牛筋等。

2.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、卤鸭脖、卤鸭肠、卤鸭头、卤鸭胗等。

3.海鲜水产菌类：秘卤武昌鱼、其它鱼类、卤香菇、其它菌类、卤田螺、卤花甲、其它海鲜类

4.素菜类:五香面筋、香卤干子、香卤毛豆、五香腐竹、香卤千张、卤海带、卤花生、卤莲藕等。

5.卤菜拼盘、牙签肉等的制作、拌制、销售和开店。

休闲卤菜：秘卤鱿鱼须、秘卤基围虾、秘卤小龙虾、秘卤毛蟹、秘卤腊鱼、秘卤牛蛙、秘卤甲鱼、秘制卤鳝鱼等

培训课程安排

1.讲述卤菜的发展史、红卤、白卤、川卤、酱卤等知识。

2.卤菜器具、设备的配制使用和采购。

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、素菜类等原料的处理。
- 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。 15.培训卤菜店投资预算与经营管理方