

# 长沙卤菜学习班卤菜培训班

产品名称	长沙卤菜学习班卤菜培训班
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

我们的培训由老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作！

卤菜，是将初步加工和焯水处理后的原料放在配好的卤汁中煮制而成的菜肴；多以红卤为主遍布全国。其用途范围甚广，销售渠道宽，是一个很有市场的经典小吃！

长沙红星鹏飞卤菜：

- 1、卤制品的市场选料采购技巧
- 2、熟悉配方中几十多种专用香料的识别与市场选料技巧
- 3、卤水制作秘方（高汤熬制，料包配置等）和操作方法
- 4、卤水颜色的处理（炒糖色等）和利润分析
- 5、各种材料卤制的技巧和卤水的保存、增香等后期处理
- 6、后期技术电话辅导及设备材料进货渠道

卤菜培训品种：

卤荤类：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、卤牛肉、卤牛肚、卤牛心、卤牛筋、鸡爪、卤鸡腿、卤鸡翅、卤翅中、卤翅尖

卤素类：卤香干子、香卤毛豆、腐竹、卤千张、卤海带、卤花生、卤莲藕以及豆制品种等。

培训时间

一般2到3天左右，视个人情况而定，学会为止