

卤菜凉菜学习卤菜凉拌菜培训

产品名称	卤菜凉菜学习卤菜凉拌菜培训
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

卤菜是川菜烹制方法的一种方法。是川菜冷菜运用广泛的一种方法。将调味料加多种香料制成卤水，将原料粗加工入卤成菜，适用于肉类、家禽野味、水产、蔬菜、豆制品等原料，川味卤菜就是把经过红白卤制好的食品，做成川味热菜，冷菜的过程。适用于家庭，餐厅，酒楼作菜。

流行趋势：卤菜与其它小吃相比有特殊性，它不受地域和人群的限制，男女老幼都能接受，随着人们生活节奏越来越快，追求快速便捷的饮食方式是趋势，后的年轻人几乎都不大会自己做饭，随着后后结婚，以后家庭会把方便省事的饮食方式当成习惯，卤菜由于既省时省事又美味而越来越受到年轻家庭的喜爱。

培训内容：

- 1、卤制品的市场选料采购技巧
- 2、熟悉配方中40多种专用香料的识别与市场选料技巧
- 3、卤水制作方子(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)
- 5、各种材料卤制的技巧
- 6、卤水的保存、增香等后期处理
- 7、老师指导学员亲自动手操作及作品点评、结业
- 8、后期电话辅导,开店疑难问题解决