

卤味小吃配方培训学卤味小吃

产品名称	卤味小吃配方培训学卤味小吃
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

卤味小吃有十几种凉食，分为很多系列，有辣卤、凉卤、泡椒、酱香、烤鸭、酱香等，它经过腌制、风晒、煮焖再配上卤料，切碎后撒上调料和卤汁，就可以带回家吃了，十分方便。卤味小吃一年四季都盛行，特别是在夏天天气炎热，厨房就像火炉一样，很多人都不愿意去厨房开火做饭，卤味小吃就成为大家热衷的美食了，很多卤味小吃店在快到饭点时，生意火爆，排队常有。

卤味小吃培训流程

- 1、卤味小吃原料，菜品的采购技巧讲解。
- 2、卤味小吃的各种香料辨认和作用讲解。
- 3、卤料配比讲解，卤料制作教学。
- 4、卤水的保存与增香处理。
- 5、卤味小吃加工（刀工、焯水处理），各个口味的调制讲解。
- 6、卤味小吃的存放说明，注意要点。
- 7、开卤味小吃店的注意事项。

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.培训项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.红星鹏飞为您准备学习期间的所有原材料
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。