

卤菜怎么做法好吃湖南卤菜培训

产品名称	卤菜怎么做法好吃湖南卤菜培训
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

培训内容畜肉类：卤方块肉、五香蹄花、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、卤蹄髈、卤牛肉、卤牛肚、卤牛心、卤牛筋、卤羊肉、卤野味等。

禽肉类：虎皮鸡蛋、五香鸡蛋、虎皮鸡爪、五香鸡爪、香卤鸡、脆皮鸡、卤鸡腿、卤鸡翅、卤翅中、卤翅尖、卤鸡肝、卤鸡肫、香酥鸭等。

豆制品类：五香粉筋、香卤干子、卤水素鸡、五香腐竹、香卤千张等。

其他卤品：卤武昌鱼、卤海带、卤花生、卤莲藕

培训过程卤菜教学流程：

- 1、卤制品的市场选料采购技巧
- 2、熟悉配方中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