

卤菜培训，卤菜技术培训

产品名称	卤菜培训，卤菜技术培训
公司名称	武汉市文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)
联系电话	027-88081998 18971327977

产品详情

【卤菜培训，卤菜技术培训】

卤菜培训，卤菜技术培训，武汉卤菜培训，培训正宗卤菜制作方法，卤菜培训，卤菜技术培训，武汉卤菜培训，培训正宗卤菜制作方法，武汉卤菜培训，教你卤菜制作，卤菜技术，怎样做卤菜，专业的老师，专业的技术，让你开家卤菜店，生意红红火火。

想学卤菜技术吗？请到武汉文昌厨师学校来。其独特的配方和制作工艺、色泽美观、味美可口、营养丰富、香气扑鼻。全面掌握过硬的卤菜技术，开店成本低，收益高。文昌职校将永久性免费提供技术升级和服务，全力帮助您创业成功，发家致富。

授课方式：小班授课，随到随学，包教包会,学会为止。

学习时间：一般5天到一周，学会为止

学习内容：

讲述卤菜的发展史、红卤、白卤、川卤、酱卤等知识；荤素卤品加工的全程工艺

香辛料的作用及分类、选料与加工；高汤、卤汤的配方与制作；火候把握，卤汤调色调味；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；畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理和卤制的时间；卤汤、卤品加工的注意事项及保管与存放和二次变鲜方法；卤菜店投资预算与经营管理方法；卤菜器具、设备的配制使用和采购。

畜类：卤牛肉、卤牛肚、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、卤牛筋、香卤猪肉、香卤猪肘、酱香牛排、香辣牛筋、卤羊肉、系列野味等。

禽类:虎皮鸡蛋、五香鸡蛋、虎皮鸡(鸭)爪、五香鸡(鸭)爪、卤鸡(鸭)腿、香辣鸡(鸭)翅

、卤翅中、卤翅尖、卤鸡(鸭)肝、卤鸭脖、卤鸭肠、卤鸭头、卤鸭胗、香卤全鸡(鸭)

海鲜水产类：卤武昌鱼、其它鱼类、卤虾卤蛙、卤海带卷、卤海带丝、卤海带结

豆制品类：香卤豆干、卤水素鸡、五香面筋、五香腐竹、香卤千张

菜类：多种野菌、卤花生、卤味莲藕、卤香竹笋、卤味毛豆

武汉文昌卤菜培训学校地址：

武昌司门口民主路23号户部巷步行街瑞苗城内

1、地铁2号线积玉桥站下D出口,马路斜对面转514、539、542路公交在临江大道汉阳门站下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行3分钟即到武汉市文昌高级职业学校

2、地铁4号线复兴路站下D出口出，省人民医院门前乘573、717、539路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到

3、573、717、539、607路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到武汉文昌高级职业学校。