

# 食尚香卤菜培训班\_学做卤菜\_卤菜培训

产品名称	食尚香卤菜培训班_学做卤菜_卤菜培训
公司名称	杭州明策餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	杭州市江干区彭埠镇红普路759号（汇禾禧福汇）3幢1508室
联系电话	暂无

## 产品详情

食尚香石家庄卤菜培训班\_学做卤菜\_石家庄卤菜培

训(<http://www.whxiaochi.com/pxxm/lclc/2016/0906/299.html>)就到食尚香石家庄小吃培训学校!

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。一般可分为红卤、黄卤、白卤三大类，川卤在全国较普遍，多以红卤为主。川味卤菜自形成之日起，便被广大群众所认可，由于卤菜具备的其他烹制法所达不到的。优势而历经千年，经久不衰。

食尚香石家庄小吃培训学校课程内容：“热菜气香，凉菜骨香”。传授川味卤水各种流派的配方，香料的功效、比例，卤料的腌制、处理，卤制以及卤菜的食用方法。同时传授广东卤水，北京酱汤的配方。香料的配比、如何增香，如何调色;吊制卤菜的鲜汤与用途，卤菜色泽的制作;调制卤汤;卤水的制作，卤水的多次使用及注意事项;各种卤制菜品的初步加工与卤制以及卤水店的营销。详细讲教琵琶鸡、琵琶鸭、卤鸡爪、卤鸡腿、卤牛肉、卤鸡、卤鸭、卤鹅、卤头皮、卤核桃肉、板鸭、鹅肉、心、舌、肚、猪嘴、猪耳、猪蹄、鸡翅、鸭翅、豆干、豆皮、花仁等卤菜的调味料的制作及卤菜的保色与卤水的存放。

食尚香石家庄卤菜培训班课程特色:短期成人培训课程实用性高，教学品种内容丰富，针对性强。常年招生，小班开课，学员可随到随学。没有基础的学员从进修班开始学习。每天一个小时理论教学，教授当天教学品种配料及制作方法，剩余全天上下午均按教学进度表，由学校提供真材实料，配备专业老师全程跟踪指导，使每位学员亲手将每款教学品种从配料到成品制作完成全过程实际操作，真正能掌握所学技术，达到包学包会的满意效果

经营熟食这行业，投资小，回报快，技术简单易操作，而且餐饮行业的利润我们大家都知道，比其他传统行业都高。

食尚香石家庄小吃培训(<http://www.whxiaochi.com/>)学校培训方式：随到随学，小班授课，学员实际动手操作，反复练习。

联系人：李老师

联系电话：153 2451 9617

QQ：348 3348 144

微信：QAQ 921 711

我们全国各地均有校区 欢迎咨询我们