

正宗卤菜技术培训 卤菜做法培训

产品名称	正宗卤菜技术培训 卤菜做法培训
公司名称	长沙湘味轩教育咨询有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙县泉塘街道板仓南路26号尚都花园三期7栋208、209、213、214、215、222号
联系电话	18374888225

产品详情

湖南正宗卤菜技术培训

长沙湘味轩餐饮培训：微信电话18374888225

联系人：陈杰，

咨询QQ：3065955258

联系我学两样送两样更多优惠请拨183 7488 8225

湘味轩我们是长沙唯一一家指定培训点，欢迎来电了解!!!打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，致富整个家庭。加入长沙湘味轩，轻松致富创业学校培训地址：长沙市星沙汽车站旁新长海商都花园城7栋2楼整层

卤是一种特殊的烹调方法。卤菜是将食物放入精心调制的卤汤中加工而成的，具有保健强身的作用，且色、香、味、形兼具的美味食品。是具有中国特色的烹调技法，几乎所有的餐馆、酒楼、超市、排挡、菜市场都有其成品的身影，芳香诱人的美味。卤菜最大的优点在于冷热皆宜，它可以当作主菜，也可以作为佐酒佳肴，而且不分季节，携带方便，保质期长，年节必备。因此，赢得人们广泛的欢迎。

常见的卤制菜肴：

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：五香面筋、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、卤莲藕等

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40多种专用香料的识别与市场选料技巧3、卤水制作秘方（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

卤菜历史悠久，学习卤菜加工技术，不分季节均可加工销售，永不过时，其经营方式十分灵活，定点和流动经营都行，效益可观。投资小，无风险，一技在手，永远受益。

长沙湘味轩小吃培训，其他培训项目：重庆酸辣粉、四川麻辣烫、泡椒凤爪、石锅鱼培训、水煮鱼培训、酸菜鱼培训、十三香小龙虾、（御膳）桂花坛子鸡、关东煮、土家酱香饼、（万州）诸葛烤鱼、新疆炭火烧烤、炭烧生蚝、四川卤菜、广东肠粉、武汉精武鸭脖、桂林米粉、潮州砂锅粥、陕西凉皮凉面、成都串串香、台湾珍珠奶茶、铁板鱿鱼、铁板豆腐、铁板土豆、现磨豆浆、黄记玉米汁、重庆火锅、特色炒河粉、炒田螺等等。