

# 学习熟食卤肉技术|须水邓记叫花鸡做法卤水制作

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 学习熟食卤肉技术 须水邓记叫花鸡做法卤水制作          |
| 公司名称 | 郑州陆香园餐饮企业管理咨询有限公司               |
| 价格   | 1980.00/项                       |
| 规格参数 | 品牌:陆香园<br>型号:熟食卤肉               |
| 公司地址 | 郑州中原区陇海路伏牛路大岗刘王府一号七号楼一单元13楼1301 |
| 联系电话 | 0371-86586982 15838096360       |

## 产品详情

郑州学习熟食卤肉技术，须水邓记叫花鸡做法，叫花鸡做法卤水制作，学习卤肉技术。

骨里能飘香 今古谱传奇 相传大诗人白居易被贬江州司马，官场失意，心情郁闷，终日不理政事，混迹青楼歌院，常以诗赋寄情。一日白居易去一家小饭馆吃饭，还没进门，便觉香气扑鼻，见店内食客众多，桌上只有骨头余下，原来香气飘自与此，却不曾见过骨头有如此香味，问小二此为何种食物，答曰：“骨里香烧鸡”。白居易道：“吾居京师数载，未有所闻，偏隅之地，亦有美食哉？”小二道：“先生此言差矣！天下美食不独宫廷盛宴，然宫廷之食皆发端于村野，此店虽小，确为祖上所传，所售之食皆以秘方泡制而成，方圆数十里莫不知也！”白居易闻言不仅连连称“然哉！天下之大矣！”白居易让小二上烧鸡品尝，观之，不觉眼前一亮，面露喜色，见盘中之食酱红透亮，色泽鲜活，肥瘦相间，夹起一块入口，顿觉其味绵长可口，停食则余香满口，有隔日尤存之感。

骨里香卤肉系列学费： 1980元

培训内容:骨里香猪头肉：猪头、猪耳、猪舌、猪肝、猪肚、猪肠、猪蹄、猪心、猪肺、猪肘子等

卤鸡系列：全鸡、鸡翅、鸡腿、鸡脖、鸡头、鸡爪、鸡心、鸡肝、鸡胗等

素菜系列：海带、卤豆干、卤千张、卤素鸡、卤千页豆腐、卤鱼豆腐、卤面筋、卤豆棍等  
香辣红油 高汤 卤汤

培训课程：

- 1、老师现场传授香辛料的配比和讲解
- 2、卤汤和红油的制作
- 3、肉类的处理和卤制时间的掌握
- 4、素菜的处理和卤制时间掌握
- 5、学员亲自操作卤汤和卤肉全过程
- 6、针对不懂环节、再次进行讲解、演练 继续练习直到满意为止

郑州陆香园小吃培训中心欢迎您前来学习！来陆香园学习正宗的小吃技术，手把手教，一对一培训，包教包会，学会为止。陆香园在创业路上为您保驾护航！

美味凉菜凉拌菜系列          1100元

培训内容：洋葱木耳、干煸豆角、红油金针菇、水煮花生、黄瓜皮蛋、红油肚丝、凉拌腐竹、糖醋莲藕、凉拌春笋、小葱拌豆腐 五香豆干 凉拌粉丝 凉拌云丝 五香素鸡 东北大拉皮 虎皮辣椒 《18道凉菜》制作 飘香红油 香辣红油 大料油 摆盘 菜品设计

培训课程：

1.原料的认识和选购

2.切菜配菜比例

3.红油 辣椒油 大料油的制作

4.成品的制作 摆盘的技巧