学习骨里香熟食卤肉技术培训|卤菜凉菜做法

产品名称	学习骨里香熟食卤肉技术培训|卤菜凉菜做法
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 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

郑州学习骨里香熟食卤肉技术培训，卤菜凉菜做法，熟食卤肉技术培训，卤肉卤汤制

作，卤鸡做法，叫花鸡做法。

卤肉又称之为卤菜，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；川卤在全国最普遍，多以红卤为主，潮汕地区卤肉最为出名，已走出国门。

在陆香园小吃培训学校学习骨里香卤肉系列学费：　　1980元

熟食卤肉培训内容: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

学习熟食卤肉技术培训课程：

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

卤水制作：

1、将卤药包配方分成两份，分别装入宽松的纱布袋中并用细绳扎紧袋口；姜洗净拍破；葱连根须洗净挽结。

2、将大块的冰糖先在火上炙烤一下，然后放在菜板上轻轻敲碎，再与精炼油一同入锅，用小火炒至呈深红色时，掺入500克沸水搅匀，即成糖色。

3、锅置火上，掺入鲜汤5000克，放入姜葱，调入精盐、味精和糖色，再放入香料包，烧沸后改用小火慢慢地熬至香味四溢时，即成新鲜卤水。