

湖南特色卤菜卤鸡爪技术培训

产品名称	湖南特色卤菜卤鸡爪技术培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

重大好消息：长沙红星鹏飞厨师培训学校在长沙人力资源劳动局的指导下，创办了一项纯公益的活动，一年：3680元《任意挑选8样技术+人力资源职业资格证+本校结业证》两人同行！一人免学费！13135218825刘老师

另外还有很多套餐优惠可以参加大礼1：2980元任选五样学习！！！大礼2：学一样送一样！！！学两样送两样

项目详情：

川卤是四川的又一特色美食，搭配凉菜一起销售，现在已经红遍全国，经营方式多样化，不仅在厂区、饭店，大排档，菜市场熟食档，居民居住密集位置都可以经营，我们的培训中心的卤水培训采用香料20多种，不仅色泽红亮，而且香味浓郁，投资少，回报高，是小本创业的好项目。

实操内容：

- 1、原料、配料、工具、设备的认识
- 2、卤水的熬制技术
- 3、香料的用法用量及炒糖色的技术
- 4、操作要领及卤水的存放
- 5、开店经营管理方案

卤菜

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、卤猪脚、卤牛肉、卤牛肚、卤牛心、卤牛筋、等。

禽肉类：

虎皮鸡蛋、五香鸡蛋、虎皮鸡爪、五香鸡爪、卤鸡腿、卤鸡翅、卤翅中、卤翅尖、等。

豆制品类：香卤干子、五香腐竹、香卤千张等。

其他卤品：卤海带、卤花生、卤莲藕

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