

## 专业凉菜卤菜学习-湖南卤菜培训

产品名称	专业凉菜卤菜学习-湖南卤菜培训
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

专业凉菜卤菜学习-湖南卤菜培训 好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学/13135218825/ 微信电话同号

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃加盟 <http://www.ssxcm.com/>

湖南小吃培训：<http://www.slf58.com>

想创业，找红星鹏飞

卤菜培训内容 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：五香粉筋、香卤干子、卤水素鸡、五香腐竹、香卤千张等。其他卤品：卤海带、卤花生、卤莲藕 卤菜五大特点：一：选料精，配方独特，所采用的中草药都是十分讲究的，所用调料都可在市场上面购买。二：甜咸适口，非常适合全国各个地方进行销售；三：讲究原汁原味，在卤制过程中绝不添加任何化学原料和色素；四：火候足、下料狠，菜肴软火巴，易消化。卤菜的颜色均是通过火候来控制的，所以卤菜的色泽自然干净，一看就能吊起人们的胃口；五：高蛋白低脂肪，营养丰富。红星鹏飞湘味卤菜在卤制过程中一定先要去血水、退脂，因此卤菜一点也不油腻，也从不粘手。 培训过程 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、卤水制作方子(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