

# 长沙卤菜培训专业培训学校 正宗四川卤菜学习

产品名称	长沙卤菜培训专业培训学校 正宗四川卤菜学习
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

长沙卤菜培训专业培训学校 正宗四川卤菜学习 卤菜是中国烹饪王国里的一枝独秀，采用精心配制的天然药材，经过细致的煲汤熬煮，再调味调色，制成卤水；再将各类肉类处理去腥，浸入卤水，慢火卤制，入味生香，定型着色，将待上桌之前，运刀切片，佐以红油辣椒、秘制酱汁、蒜水、葱花，凉拌而成。天下卤味，流派众多，总归可以分成两类：潮汕卤味、和川湘卤味。潮汕卤水，讲究细腻清香，鲜嫩肥美，着色亮丽，外浓里鲜，适合两广食客所需。川湘卤水，讲究浓香重味，深入其髓，着色深沉，表里如一，适合更广泛的食客需求。长沙红星鹏飞餐饮小吃培训机构常年提供川湘卤菜技术培训，其培训内容如下，欢迎阅读：一：培训内容1：学习用各类药材和骨头，熬制卤水。2：学习选购原料，原料初加工，去腥去血水，定型。3：学习制作红油辣椒、糖色、酱汁。4：学习卤制成品，调色调味，掌握火候。注：卤菜可以卤制的原料很多，例如：猪脚、猪耳、猪头皮、鸡腿、鸡翅、鸡爪、鸭头、鸭脖、鸭翅，鸭肾、鸭肠、牛肉；海带、豆腐皮、花生、藕片等等。5：学习各类卤味成品的切片、配料调味凉拌。6：学习如何保存卤水、保存卤菜成品等。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

财富热线:13135218825(随时恭候您的来电-可以加微信详情了解)

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训网址 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃培训网址 <http://www.ssxcm.com/>

特色小吃培训网址 <http://www.slf58.com>

想创业，找红星鹏飞

二：课程安排学员签订学习合约之后，我们会将卤水的技术配方资料，交付于学员，并且即刻安排师傅教学，从头至尾，每个步骤，师傅示范指导，学员亲手操作，反复实践。直到学员掌握全套的卤水技术

。学习结业之后，在经营中遇到任何技术问题，都可以联系我们，我们都会尽力解决。 三：设备原料卤菜所需的厨具设备，大致为煤球炉、钢桶、铝锅、漏勺、冰箱或者冰柜，如果是做摊档，另需要一辆移动的小车，全套大约四千元足够；卤菜所用的调料，我们都会教于学员，如何在市场上购买得到，以后开店经营时，就可以自由的去采购了。 四：经营市场分析卤菜的销售场所，以菜市场为，适合在菜市场开店经营，窗明几净，卫生整洁，更容易能受到周围住户老顾客的喜爱和认可。如果选择步行街经营，就需要在环境清洁，光照明亮的地方，迎合年轻消费群，搭配以凉拌菜，能受到顾客的喜爱。我们专业做技术培训，我们口味好、保证质量、保证学到技术。

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。 教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！