

卤菜学 学卤菜技术培训学校

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 卤菜学 学卤菜技术培训学校 |
| 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

哪里有卤菜学 哪里有学卤菜技术培训学校 长沙红星鹏飞卤菜训练内容：

- 1.卤菜拼盘、牙签肉等的制造、拌制、出售和开店。训练课程1.讲述卤菜的发展史、红卤、白卤、川卤、酱卤等常识。
- 2.卤菜用具、设备的制造使用和采购。
- 3.讲解香辛料的效果及分类、选料与加工。
- 4.训练高汤、卤汤的配方与制造。
- 5.训练卤汤调色调味、火候掌握。
- 6.训练红卤白卤、五香味、酱香味、麻辣味、川味等各种口味的调制办法。
- 7.训练畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理。
- 8.训练各种大型及小型肉类的腌制及煮制时刻。
- 9.训练系列荤素卤品加工的全程技能。
- 10.训练卤汤、卤品加工的注意事项。
- 11.训练卤汤的保管与寄存。
- 12.训练卤菜的保管寄存与二次变鲜办法。
- 13.训练卤菜店出资预算与运营管理办法。

长沙湖南红星鹏飞小吃餐饮培训学校

更多项目咨询了解：13135218825（微信号）

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

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

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！

湖南卤菜训练 学正宗专业卤菜技能

学卤菜技能到哪正宗？湖南特色卤菜技能训练，湖南长沙红星鹏飞核心声明：学员随到随学，技能包教包会，三年技能免费更新，后期教导长时间免费。如今本公司有活动优惠：一人膏火能够两人一起学习。

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：

皋比鸡蛋、五香鸡蛋、皋比鸡爪、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。

豆成品类：五香面筋、香卤干子、卤水素鸡、五香腐竹、香卤千张等。

别的卤品：卤武昌鱼、卤海带、卤花生、卤莲藕

卤菜教育流程：

- 1、卤成品的商场选料采购窍门
- 2、了解配方中40多种专用香料的辨认与商场选料窍门
- 3、卤水制造秘方（高汤熬制，料包装备等）和操作办法
- 4、卤水色彩的处理（炒糖色等）
- 5、各种资料卤制的窍门
- 6、卤水的保留、增香等后期处理
- 7、教师教导学员亲自动手操作及著作点评、毕业
- 8、后期电话教导，开店疑问问题解决