

卤菜技术培训推荐 湖南卤菜培训

产品名称	卤菜技术培训推荐 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

卤菜技术培训推荐 湖南卤菜培训 卤菜是一种特殊的烹调方法。卤菜是将食物放入精心调制的卤汤中加工而成的，且色、香、味、形兼具的美味食品。是具有中国特色的烹调技法，几乎所有的餐馆、排挡、菜市场都有其成品的身影，芳香诱人的美味

。卤菜大的优点在于冷热皆宜，它可以当作主菜，也可以作为佐酒佳肴

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

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：五香面筋、香卤干子、卤水素鸡、五香腐竹、香卤千张等。

其他卤品：卤武昌鱼、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
- 8、后期电话辅导，开店疑难问题解决

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！