

# 湖南卤菜培训长沙学习技术

产品名称	湖南卤菜培训长沙学习技术
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

湖南卤菜培训长沙学习技术 卤菜介绍 卤菜是将食物放入精心调制的卤汤中加工而成色、香、味、形兼具的美味食品 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，具有保健强身的作用，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、酒楼、超市、排挡、菜市场都有其成品的身影，芳香诱人的美味。卤菜最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，而且不分季节，携带方便，保质期长，年节必备。因此，赢得人们广泛的欢迎。

培训课程 1.讲述卤菜的发展史、红卤、白卤、川卤、酱卤等知识。2. 卤菜器具、设备的配制使用和采购。3. 讲解香辛料的作用及分类、选料与加工。4 .培训高汤、卤汤的配方与制作。5. 培训卤汤调色调味、火候把握。6. 培训红卤白卤、五香味、酱香味、麻辣味、川味等各种口味的调制方法。7. 培训畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理。8. 培训各种大型及小型肉类的腌制及煮制时间。9. 培训系列荤素卤品加工的全程工艺。10. 培训卤汤、卤品加工的注意事项。11. 培训卤汤的保管与存放。12. 培训卤菜的保管存放与二次变鲜方法。13. 培训卤菜店投资预算与经营管理方法。

学习时间 老师一对一授课，包教包会,学会为止。学校不限制学习时间,一般3天左右，视个人情况而定

卤菜培训品种： 卤荤类：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、卤牛肉、卤牛肚、卤牛心、卤牛筋、鸡爪、卤鸡腿、卤鸡翅、卤翅中、卤翅尖 卤素类：卤香干子、香卤毛豆、腐竹、卤千张、卤海带、卤花生、卤莲藕以及豆制品等。想创业，找红星鹏飞好消息：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本校地址：时代阳光大道西600号红星鹏飞学校教学理念：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！长沙红星鹏飞餐饮小吃培训学校是一家专业为餐饮创业者提供技术培训、开店指导、后期经营发展等全方位服务的综合性餐饮发展企业。学校拥有一支顶尖的技术培训团队，培训场地明亮宽敞环境好，设备齐全。所有培训项目均采用1对1教学模式，100%实践操作，包教包会，不限学习时间，学会为止。学校专业培训项目有传统特色小吃、地方风味小吃、甜点饮品、面点粉面、烧烤油炸、蒸菜炒菜等。学校成立以来始终秉承诚信、创新、专业、务实的经营理念，坚持以帮助学员创业成功为宗旨，致力于让所有餐饮创业的朋友们：低成本投入、零风险经营、高利润回报，实现自己做老板的梦想。