

# 热卤培训长沙学习热卤卤水做法

产品名称	热卤培训长沙学习热卤卤水做法
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

热卤培训长沙学习热卤卤水做法 卤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。 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

热卤技术培训内容：1．卤菜原材料与基本工具设备的认识；2．高汤的制作和步骤详解；3．卤药包的配制防范；4．卤水的制作方法技巧点拨；5．数种调料的配方及搭配；6．卤味产品制作过程详解；7．卤水的存储保鲜方法；

市场优势：一、投资少，成本低，一个人就能操作。二、价格廉，风味好，消费群体广。

三、见效快，回报高。四、不要店铺，不需厨师，经营方式灵活，开店经营或流动经营都可以。

五、专业设备，设计新颖，质量可靠，操作简单，三天就能学会。

六、原材料易取，食料全国各地都有。七、功能多，品种全，一机多能，极大地丰富了经营品种。

八、营养丰富全面，配方强调了营养综合均衡原则，适宜男女老幼消费。