

长沙卤菜卤味培训基地

产品名称	长沙卤菜卤味培训基地
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韶山路口
联系电话	15674872431

产品详情

长沙学习摆摊小吃长沙卤菜卤味培训

长沙红星鹏飞厨师职业培训学校小吃培训中心,红星鹏飞厨师职业培训,红星鹏飞创业补贴班,红星鹏飞小吃培训学校,红星鹏飞餐饮美食培训班,红星鹏飞小吃培训学校机构,

红星鹏飞早餐培训班,红星鹏飞夜宵培训班,红星鹏飞卤味培训班,红星鹏飞冷饮培训班,红星鹏飞厨师培训班,红星鹏飞西点培训班。

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。

正在上传...

培训内容:

- 1.讲述卤菜的发展史,红卤,白卤,川卤等知识。
- 2.卤菜器具,设备的配制使用方法。
- 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，素菜类泡菜类，凉菜类等原料的处理。

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。