

长沙卤肉饭培训正宗台湾卤肉饭技术

产品名称	长沙卤肉饭培训正宗台湾卤肉饭技术
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

长沙卤肉饭培训正宗台湾卤肉饭技术（肥而不腻、绿色健康、美味可口）1、有卤肉饭质地适口，味感丰富。卤制原料时，可根据原料的质地和食者对卤菜口感的要求，可耙则耙，可软则软，该脆则脆，他给人的口感最丰富，最适口。2、香气宜人，润而不腻。由于卤菜中加入了一定量的具有各自辛香味和香气的调料，所以卤制出来的菜品除了有醇厚的五香味感外，还有特别的香气。这些香气可提神，醒脑，所以在品尝卤菜时，既可以达到良好的味觉感官，还可以产生良好的嗅觉感官，是佐酒的上乘菜肴。3、携带方便，易于保管。卤制菜品时，因受热会使原料中的蛋白质发生变性，进而产生脱水现象，使所卤制原料含水减弱，这样就增加了原料的存放期和保管期，卤菜原料由于武汁水，故便于携带，使外出旅游的首选食品。

【培训内容】辣台湾卤肉饭 五香牛肉卤肉饭 黄金猪手卤肉饭 鸡腿卤肉饭 香辣鸡翅卤肉饭 香菇烧肉卤肉饭 牛腩卤肉饭 鸭腿卤肉饭 土豆烧肉卤肉饭 红烧肉卤肉饭 撒尿牛肉丸卤肉饭

【培训课程】1.讲述台湾卤肉饭的发展史及基础知识。
2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。3.各种卤肉卤汁的配制及熬制方法。
4.肉类半成品初级处理方法。5.卤肉饭各种材料的制做流程及方法。6.卤肉饭未售完半成品的保存方法。
7.设备器具采购途径和要求。8.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

想创业，找红星鹏飞

红星鹏飞厨师培训学校面向全国招生：湖南长沙常德张家界湘西怀化邵阳永州郴州岳阳益阳娄底湘潭衡阳株洲广州贵阳四川黑龙江内蒙古安徽河北湖北武汉咸宁黄石鄂州黄冈孝感天门荆州荆门随州襄樊宜昌十堰恩施潜江仙桃神农架合肥广西江西浙江贵州南昌九江新余萍乡吉安赣州鹰潭上饶景德镇宜春等等

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。