

江苏精品卤菜技术培训 南京熟食卤菜培训学校

产品名称	江苏精品卤菜技术培训 南京熟食卤菜培训学校
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

?????????

【课程简介】

新创滚揉腌制技术，现卤鲜卖工艺，多家优秀配方提炼，让卤菜制作成本更低、速度更快、产品更新鲜、味道更醇厚，开店独霸一方轻而易举

【课程背景】

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。

我公司对卤菜也极其重视，可谓不遗余力对上百家卤菜配方和工艺进行研究，汇集了10多

为卤菜名师的心得和技能，形成了一套成熟卤菜技术和工艺，在配方、选材、腌制、卤制、切配、储存、营养保健、运营等方面均获得了独树一帜的成就，先后为马钢集团、菲特堡、潜江虾皇、长沙一道弯美食街、河南竹林镇美食街等许多餐饮连锁公司提供技术服务，也成就了无数从事卤菜事业者；公司用于做自己的品牌，也取得了不俗的成就。

卤菜市场很大，如果您需要，公司会毫不保留的传授给您最好的技艺。对于善于管理和运营者，打造诸如“廖记棒棒鸡、紫燕百味鸡、江西煌上煌，四川皇蓉夫妻肺片”等类似品牌，并非难事，我们将更加全力以赴的协助！实现“成就别人等于成就自己的”理想。

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183 7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地 分校 联系我报销来回车票

【课程内容】

新技术运用：腌料成本下降二分之一、时间缩短三分之二、新鲜度提高三分之一、人力节约三分之二、综合成本下降二分之一。

秘制卤菜培训内容

1. 畜肉类：富贵蹄膀、五香牛肉（镇店卤品）、卤方块肉、五香蹄花、卤猪头肉、卤猪口条、卤肥肠、卤猪耳、卤猪肚、卤猪心、卤猪尾、卤猪排、卤牛肚、卤牛心、卤牛筋等。

2. 禽肉类：虎皮鸡、五香鸡蛋、虎皮鸡爪、五香鸡爪、卤鸡腿、卤鸡翅、卤翅中、卤翅尖、卤鸡肝、卤鸡肫、卤鸭脖、卤鸭肠、卤鸭头、卤鸭胗等。

3. 素菜类：五香面筋、香卤干子、香卤毛豆、五香腐竹、香卤千张、卤海带、卤花生、卤莲藕等。

4. 卤菜拼盘、牙签肉等的制作、拌制、销售和开店。

【课程安排】

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。

15.培训卤菜店投资预算与经营管理方法。