

安徽熟食卤菜培训 合肥熟食卤菜培训价格

产品名称	安徽熟食卤菜培训 合肥熟食卤菜培训价格
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	小吃培训:小吃培训
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

美食简介】

项目介绍：“民以食为天”中国乃地球上人口大国，其餐饮市场面对的是13亿人的庞大需求，给当今有眼光的餐饮创业者带来了无限商机。卤菜这个行业在市场上现在非常的流行了，特别是川味卤菜口味的，很多朋友都知道卤菜起源历史悠久，在远古秦朝时，就有制作卤菜的专业厨师，川味卤菜自形成之日起，便被广大群众所认可，由于卤菜具备的其它烹制法所达不到的优势而历经千年，经久不衰。

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

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店!有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与陈杰老师经理联系有优惠！

【创业优势】

制作卤菜最重要的就是卤水了，卤菜的制作是相对比较简单，但是卤水就不是那么简单的了，有些人想做卤菜生意，就是找不到卤水的制作方法，这个就让他们很头疼，随着现在越来越快的生活节奏，好多人选择了即好吃又方便的卤菜，卤菜口味众多，全国各地都很受欢迎，所以说卤菜的市场和前景是很开阔的。

利润分析：卤鸡翅毛利润50%，卤鸡腿毛利润50%，卤鸡爪毛利润50%，卤猪耳毛利润35%，卤牛肉毛利润30%，卤猪蹄毛利润35%，卤鸡胗毛利润40%，卤猪肚子毛利润35%，卤藕片毛利润60%，卤干张毛利润60%，卤毛豆毛利润60%，卤茶叶蛋毛利润60%，卤鸡翅尖毛利润50%，卤花生毛利润60%。

【教学内容】

1、卤菜培训学习课程安排、

- (一) 做卤菜所需原料的选择及技巧。
- (二) 卤菜加工制作全流程与技巧实操。
- (三) 各种配料的处理方法与技巧实操。
- (四) 所需几十种香料的识别配料配方。
- (五) 所需的工具与设备器具采购途径和要求。
- (六) 老师指导学员亲自动手操作及作品点评、结业。
- (七) 后期电话辅导，开店疑难问题解决。

2、卤菜培训实际制作案例：

- (一) 学习卤制品的市场选料采购技巧。
- (二) 学习熟悉配方中40多种专用香料的识别与市场选料技巧。
- (三) 学习卤水制作秘方（高汤熬制，料包配置等）和操作方法。
- (四) 学习卤水颜色的处理技术及卤菜外观协调搭配原理等。
- (五) 学习各种卤菜主材料卤制前期处理及成品加工技术。
- (六) 学习卤菜批量生产保存方法及卤水的存放技术等。

3、卤菜培训种类：畜肉类、卤方块肉、卤猪脚、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、卤牛筋等。、禽肉类、虎皮鸡蛋、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、卤鸡肫等。、豆制品等、五香面筋、香卤干子、卤水素鸡、五香腐竹、香卤干张、卤海带、卤花生、卤莲藕等

【教学流程】

1：卤水

第一步，主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、中药材等食材熬制卤水。这里重点学习掌握卤水配料、熬制时间、火候、调味等知识。

2：原料处理

第二步，主要系统学习各类原料的处理、去腥、腌制等方法。

3：糖色

第三步，主要系统学习如何使用调和油、清水、huang片糖、白糖等食材熬制糖色。

4：辣椒油

第四步，主要系统学习如何使用辣椒粉、白芝麻、香葱头、姜片等食材制作辣椒油。

5：卤制

第五步，主要系统学习如何使用卤水卤制各类原料。这里重点学习卤制时间、火候掌握、上色等知识。

6：保存卤水

第六步，主要系统学习如何运用科学方法保存卤水，延长卤水的存放时间。

7：拌制

第七步，主要系统学习如何将卤制好的菜品装盘拌制。这里重点学习菜品的切制、增香、增色、拌制等知识。

【作品欣赏】