

# 江苏爱鸭卤味培训熟食卤味技术学习难不难要学多久

产品名称	江苏爱鸭卤味培训熟食卤味技术学习难不难要学多久
公司名称	江苏爱鸭网络科技有限公司
价格	3000.00/人次
规格参数	爱鸭卤味培训:1
公司地址	徐州市云龙区电商科技产业园淘金创谷创业孵化区L12#-2(注册地址)
联系电话	18751782709

## 产品详情

经常有人问学卤菜要多久？我平时都没下过厨房，学的会吗？，这是因为你们没有做过吃的，你们会觉得很难，这一点，请你放心，我们会手把手的教你，直到你熟练了，掌握了，什么都会做了，你才会买票回家。

卤菜的制作流程说起来也很简单，没有任何餐饮经验的人，经过我们[爱鸭卤味培训](#)后，十天左右即可熟练掌握,主要是你还没有进入卤菜这个行业,所以会很担心；我们的教学模式很实用，是学习资料加实践操作，我们也有成熟的管理经验。

没有餐饮基础的一般都是一个星期左右就能系统的学会全套卤菜，但是我们要求学员学上十来天，就是让学员多呆几天，多练习。就像以前读书一样，温故而知新，要多练练把手练熟，又像学开车一样，会开车却还不熟的时候，不敢开。让大家多练习，大家回家才能敢下手卤菜，会下手卤菜。像咱们有的学员原来打工的时候是在饭店做厨师的，或者有的学员本来就做着其他的餐饮小吃项目，有基础的，一般都是三-五天左右就能学会，再练习上几天基本都没问题。学卤菜不是很难，俗话说“隔行如隔山”，是你们把卤菜想的太复杂、

太神秘了，其实只要你在我们[爱鸭卤味培训](#)

学了两三天，入行了，你就知道其实很简单的。

不像你学厨师、开

饭店：水煮鱼、麻婆豆腐、京酱肉丝、手撕包菜.....几十个菜，甚至几百种菜，每道菜的做法、用料、口味等都不一样。说白了，卤菜就是一通百通，会做一锅卤水，其他的卤水就好做了。

首先熬好一锅高汤，你有配方，再按照配方上配料，做成不同口味的卤水。基本上就学会一大半了。再学习就是如何选生货，生货如何处理，有些大块货品光靠卤水难入味，就要分割、腌制，这时候就会先教如何炒盐，哪些货需要干腌制，哪些需要湿腌，腌制的时间？夏天和冬天的腌制时间不同。这些都有详细的资料，而且现场也要实际操作。再者就是如何下货。刚做好的卤水，第一次要放多少盐等调味品，今后日常做货的时候多少货放多少香料？香料包多少天换一次？还有就是下货的时间，整鸡鸭多久能

熟，猪头肉，猪蹄多久熟？还有就是，今后做的货多了，尤其是做猪货，汤里有腥味，油腻，如何调整？很多卤菜的工艺和技术经验，我们爱鸭卤味培训都是毫无保留的教会我们的学员。

总之难者不会，会者不难。相信我们系统的学习资料和实践经验，加上你的勤快好学，多多练习，你也可以很快掌握卤菜技术的。王镇：企鹅39326019