

湖南学习卤菜做法 我想学习卤菜技术

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 湖南学习卤菜做法 我想学习卤菜技术 |
| 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

免费提供培训要点1卤菜加工原料的选用与初加工

2中药材的特点及使用量

3各种大型及小型肉类的腌制及煮制时间

4成功卤汤的调制与保管

5卤水配方、卤水制作

6调色调味、火候把握

7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，8系列荤素卤品加工的全程工艺

9卤品加工的注意事项

10卤品加工用具，原材料、中药材的采购渠道

11各种调味品的秘制配方。

湖南长沙红星鹏飞卤菜培训内容：畜肉类，卤方块肉，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，香卤千张，卤海带，卤花生，卤莲藕等