

江西学卤菜凉菜技术培训的地方食为先

产品名称	江西学卤菜凉菜技术培训的地方食为先
公司名称	南昌早哈哈餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	项目:卤菜凉菜熟食 地址:江西南昌,赣州 学费:1800
公司地址	江西省南昌市西湖区二七南路184号(第2-3层) 201室(注册地址)
联系电话	13728226457

产品详情

卤菜是将初步加工和焯水处理后的原料放在卤汁中煮制而成的菜肴。一般可分为红卤、黄卤、白卤三大类,其中以川卤在全国普遍,多以红卤为主。

卤菜自形成之日起便被广大群众所认可,由于卤菜在火候上的要求比其他菜好掌握,所以得到很多朋友的热情追捧。

江西南昌,赣州食为先,飘香卤菜教学流程:

- 1、卤制品的市场选料采购技巧。
- 2、熟悉配方中多种专用香料的识别与市场选料技巧。
- 3、卤水制作(高汤熬制,料包配置等)和操作方法。
- 4、卤水颜色的处理(炒糖色等)。
- 5、各种材料卤制的技巧6、卤水的保存、增香等后期处理。
- 7、老师指导学员亲自动手操作。

江西食为先餐饮学校卤菜培训品种畜肉类:卤方块肉、五香蹄花、卤肉、卤猪口条、卤猪肠、卤猪耳、卤猪肚、卤猪心、卤猪尾、卤猪排、卤猪脚、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、等。

豆制品类：香卤干子、五香腐竹、香卤千张等。

其他卤品：卤海带、卤花生、卤莲藕

不管你是想开家卤菜店还是想摆个小摊做小本生意，这些都离不开卤菜技术，只有当你做的东西好吃，才会有人去购买。如果您想系统全面地学习正宗川味卤菜技术，不妨来食为先，专业老师包教包会，每天都有很多学员在这里学习，欢迎实地考察，在南昌，赣州都有实体店可以学习！