

成都现捞现卤卤菜系列培训

产品名称	成都现捞现卤卤菜系列培训
公司名称	四川红景泰餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	成都市青羊区下同仁路84号附3号
联系电话	13688003382 18280295992

产品详情

本套卤菜培训课程您学会之后，可以去美食小吃街，公司门口，商业步行街，夜市，工业区周边等地开个卤菜店。

我国卤菜源远流长，种类繁多，风味各异，一直以它独有的形式在不断的超越与发展，在粤菜、徽菜、川菜当中都有非常大的影响力，而且不论城市乡间，放眼酒楼饭店、街边小巷随处可见其踪迹。

成都红景泰培训流程：

- 1、高汤原材料的选购和制作方法以及保存方法。
- 2、卤菜香料的识别以及选配。
- 3、卤菜配方及各种原料的标准量。
- 4、糖色的炒制方法。
- 5、卤汤调色、调味和火候的掌握。
- 6、卤水制作中的注意事项。
- 7、红卤、白卤的制作方法。
- 8、原料初加工和处理方法。

9、肉类的腌制和煮制时间的把握。

10、卤制品各种食法及味型加工的全程工艺。

11、卤菜汤料的保管和存放。

12、卤制品的保存和二次变鲜方法。

13、红油辣椒的香料配方与制作。

14、凉拌菜的制作方法和注意事项。

15、卤制系列：

卤猪蹄、卤香嘴、卤猪耳、卤鸡爪、卤鸭心、卤鸭脖、卤鸭头、卤鸡翅、卤肥肠、卤鸡尖、卤豆干、棒棒鸡等。

16、免费赠送学习凉拌猪头肉、红油耳片、凉拌素菜(如凉拌海带、凉拌藕片、凉拌豆皮等)。

17、学员享受3年内免费跟踪服务，终身技术升级服务。