

湖南长沙卤菜培训|卤菜技术培训 |长沙卤菜制作方法培训

产品名称	湖南长沙卤菜培训 卤菜技术培训 长沙卤菜制作方法培训
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

湖南长沙卤菜培训|卤菜技术培训 |长沙卤菜制作方法培训

湖南红星鹏飞卤菜培训品种

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

湖南红星鹏飞卤菜教学流程：

- 1、卤制品的市场选料采购技巧
- 2、熟悉配方中40多种专用香料的识别与市场选料技巧
- 3、卤水制作秘方（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及作品点评、结业
- 8、后期电话辅导，开店疑难问题解决