

益阳卤菜培训，卤菜速成班 卤菜培训课程

产品名称	益阳卤菜培训，卤菜速成班 卤菜培训课程
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

益阳卤菜培训，卤菜速成班 卤菜培训课程

培训课程

- 1.讲述卤菜的发展史、红卤、白卤、川卤、酱卤等知识。
- 2.卤菜器具、设备的配制使用和采购。
- 3.讲解香辛料的作用及分类、选料与加工。
- 4.培训高汤、卤汤的配方与制作。
- 5.培训卤汤调色调味、火候把握。
- 6.培训红卤白卤、五香味、酱香味、麻辣味、川味等各种口味的调制方法。
- 7.培训畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理。
- 8.培训各种大型及小型肉类的腌制及煮制时间。
- 9.培训系列荤素卤品加工的全程工艺。
- 10.培训卤汤、卤品加工的注意事项。
- 11.培训卤汤的保管与存放。
- 12.培训卤菜的保管存放与二次变鲜方法。

13. 培训卤菜店投资预算与经营管理方法。

学习时间 老师一对一授课，包教包会,学会为止。学校不限制学习时间,一般3天左右，视个人情况而定卤菜培训品种：

卤荤类：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、卤牛肉、卤牛肚、卤牛心、卤牛筋、鸡爪、卤鸡腿、卤鸡翅、卤翅中、卤翅尖
卤素类：卤香干子、香卤毛豆、腐竹、卤千张、卤海带、卤花生、卤莲藕以及豆制品等。