

湖南正宗卤菜培训学校

产品名称	湖南正宗卤菜培训学校
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

卤菜是烹饪学上凉食菜肴的通称，是各地区耳熟能详的家常菜。卤菜共分为红卤系列、盐焗系列、麻辣系列、泡椒系列、烤鸭系列、酱香系列、五香系列、海鲜系列、凉拌系列等9大系列。

它经过腌制、风晒、煮焖或卤制后，经刀工处理，简单包装，即可食用，特点是干香、脆嫩、酥烂、爽滑、无汤、不腻、色泽光亮、食用方便、便于携带，备受人们的喜爱。

第一阶段

理论学习：1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

示范讲解：1.专业老师手把手教学、2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

第二阶段

卤菜系列、凉拌菜系列、啤酒烤鸭与北京烤鸭（两选一）(具体见备注)

学习时间：不限制学习时间,手把手教学,学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定。

第三阶段

开店指导：流程讲解，包括店面选址、人员配备、物资采购等。