

## 特色小吃课程热卤培训

产品名称	特色小吃课程热卤培训
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

### 特色小吃课程热卤培训

热卤又称湘卤。卤菜分素卤、荤卤两种，又叫“三合一”或“四合一”，就是将三种或者四种卤好的东西掺成一盘热过上来算作一份。素卤有韭菜、豆干、捆鸡、芹菜、香菜等等，荤卤有鸭寸骨、凤爪、鸭架子、鹅肠、鸭掌、卤肉、牛百叶等等。学热卤技术多少钱正宗热卤培训

### 培训内容：

1：热卤的市场发展前景

2：热卤的制作和配方

3：热卤的全套方法及技巧的传授

4：热卤的三合一，四合一，五合一，六合一，十合一等的配料搭配

5：培训品种，卤菜，红卤，畜肉类 卤方块肉 卤猪脚 五香蹄花 卤猪头肉  
卤猪口条 卤猪肠 卤

特色香卤，辣卤。四川经典凉拌菜，四川泡椒系列，整鸡整鸭，盐水鸭，香辣  
7大系列及核心配料及制作技术，款款经典。特色突出，独自配方。