

# 青岛专业卤菜培训班

产品名称	青岛专业卤菜培训班
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

青岛专业卤菜培训班

很感谢您能点进来看到我的信息，请您给我同时也给自己一次机会花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！

卤是一种特殊的烹调方法。卤菜是将食物放入精心调制的卤汤中加工而成的，具有保健强身的作用，且色、香、味、形兼具的美味食品。是具有中国特色的烹调技法，几乎所有的餐馆、酒楼、超市、排挡、菜市场都有其成品的身影，芳香诱人的美味。卤菜大的优点在于冷热皆宜，它可以当作主菜，也可以作为佐酒佳肴，而且不分季节，携带方便，保质期长，年节必备。因此，赢得人们广泛的欢迎。

卤菜是川菜烹制方法的一种方法。是川菜冷菜运用广泛的一种方法。将调味料加多种香料制成卤水，将原料粗加工入卤成菜，适用于肉类、家禽野味、水产、蔬菜、豆制品等原料，川味卤菜就是把经过红白卤制好的食品，做成川味热菜，冷菜的过程。适用于家庭，餐厅，酒楼做菜。

培训时间：老师一对一授课，随到随学，包教包会，学会为止，不限制学习时间，一般3-5天左右，视个人情况而定。

培训内容：

- 1.讲述卤菜的发展史。
- 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.培训畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理。
- 7.培训各种大型及小型肉类的腌制及煮制时间。
- 8.培训各种大型及小型肉类的腌制及煮制时间。
- 9.培训卤汤、卤品加工的注意事项。
- 10.培训卤汤的保管与存放。
- 11.培训卤菜的保管存放与二次变鲜方法。

培训品种：

- 1.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 卤蹄髈 卤牛肉 卤牛肚 卤牛心 卤牛筋等。
- 2.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 卤鸡肝 卤鸡肫 卤鸭脖 卤鸭肠 卤鸭头 卤鸭胗等。
- 3.素菜类: 五香面筋 香卤干子 香卤毛豆 五香腐竹 香卤千张 卤海带 卤花生 卤莲藕等。
- 4.卤菜拼盘的制作、拌制、销售和开店。

膳学派承诺：一次性收费，100%传授配方，100%真材实料，100%毫无保留，老师手把手教学，学员全程亲自动手操作，确保让您真正学到技术。欢迎实地参观，满意后再签订合同。