

卤菜培训学校 重庆卤菜培训 优家鲜卤

产品名称	卤菜培训学校 重庆卤菜培训 优家鲜卤
公司名称	大渡口区优家卤菜经营部
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市大渡口区春晖路街道文体路137号附1号
联系电话	15808009317

产品详情

卤菜培训班|川味卤菜培训

卤菜培训班|川味卤菜培训

怎么做卤菜/卤菜的配方/正宗川味卤菜培训优家鲜卤卤菜培训，真传实教餐饮

卤菜一般分为红卤、黄卤、白卤三大类，川卤多以红卤为主，市场上比较普遍，味道也是很好。优家鲜卤卤菜培训中心，卤菜培训学校，卤菜除以上种类还有，凉拌卤获得市场广泛好评！

一、理论学习：

- 1、开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2、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。
- 3、店铺经营小技巧，轻松创造财富。重庆卤菜培训就选杨龙伟卤菜培训，是您值得信赖的卤菜培训机构。

二、示范讲解：

- 1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 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。

三、自我实践：

- 1、备原材料，老师旁边检查指导。

2、自己操作所有流程，制作出成品，老师 旁边检查指导。

3、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

四、实际操作内容

1、调味料的辨识，食材选购及基本处理方法培训。

2、配方的学习，实际动手操作。

3、反复练习，体验工艺流程的奥妙。

4、出品质量控制培训、相关机器设备的使用及维护。

卤菜培训机构|卤菜培训哪家好？卤菜培训公司

卤菜细节处理的一些常见问题

卤菜细节处理的一些常见问题

卤菜的制作很多人会认为十分容易，实际上的不懂得细节处理，很多人想做好卤菜却不知道应该注意哪些点，今天小编就给大家分析一下做卤菜中的细节，希望对大家有所帮助。

卤菜的制作细节很多，不能一一赘述，本文分享的是卤水的浓稀程度对卤菜的影响，还有就是香料需不需要过油以及肉类食材血沫处理问题。首先卤水的浓度问题，很多时候大家都会认为卤水越浓越好，越浓代表着卤水越醇厚，实际上却不是一定的。在卤制猪蹄等蛋白比较高的肉类食材时如果卤水太浓会使得卤水更浓，卤制过程中容易出现糊的现象。正确的做法是要将浓的卤水进行以下稀释再进行卤制，这样卤出食材的颜色和味道都要比浓汤要好很多。加入卤水过浓，很容易就会坏掉，原本的卤水味道也会不断发酵，而后无法正常使用。

卤菜制作肉类菜品时很多人都知道一定要把血沫洗净，其实这一点也是值得商榷的，在这一点上其实并不一定。很多食肉类食材如果把血沫弄干净了食材本来的味道就失去了大部分，很难做到色香味俱全。比如在卤制羊肉这样腥味比较重的食材时，血沫就要一定除干净，一般都要先浸泡一个晚上，次日捞出时需要不断的冲洗，达到基本去除腥味的目的。而在进行牛肉或者猪肉的卤制时则不需要浸泡时间太长，血沫基本除干净就可以了，实际上还是应该剩下一点点的血沫，卤菜培训机构，这样可以使得肉类食材的香味更重一些。所以是否把血沫除干净要视情况而定，不能一概而论。

卤菜中还有一点大家会比较有疑问，那就是是否要把香料过油。很多人甚至一些老卤菜师傅都会告诉大家香辣要过油才能更香，这一点其实也是值得商榷的。有些个别的香料过油之后会更香一些，这个大家可能都有经验，就是辣椒，过油后香味能够完全释放出来。而很多香料其实不用过油香味的释放也是没有什么阻碍的，因为在制作卤菜的过程中其实每一步都有油的参与，再过一次油其实完全没有必要。

（想学习更新多关于重庆卤菜技术，可以电话或微信联系我们。）

制作重庆卤菜，先要学会如何辨别食材

我们都吃过美味的重庆卤菜，而且周边的重庆卤菜店铺也非常的多，也有很多人希望能够趁着卤菜行业的发展势头开一家属于自己的卤菜店。那么想要卤菜店生意兴隆，不仅仅是要掌握精湛的卤菜技术，在食材的选择上也很重要。这是做卤菜的关键一步，原材料的好坏关系到后续的每一道工序。市场上可供选择的食材有很多，卖食材的商家也有很多，那我们该如何辨别食材的新鲜程度呢？

首先我们要知道这个食材准备要做什么卤菜，做之前需要怎么处理，然后根据原材料的特征和品质进行挑选。有两种检验方法可供参考，一种是比较科学的方法，技术要求也很高，就由食品监管单位或是由专业的食品检验人员用专业的检测仪器进行检验，这种检验方法属于理化检验，一般人也不具备这样的条件。另一种常用的检验方法，也是人们日常积累的经验，通过感官来判断食材是否新鲜，所谓感官就是用我们的视觉、嗅觉、触觉、味觉、听觉来对食材进行判断。视觉就是用看，观察食材颜色是否正常，外形大小是否符合要求；看的时候要多加留心眼，如果是大量采购，我们就要拨开看看，川味卤菜培训班，以防不良商家以次充好混在好的原材料里面。嗅觉，有些食材变质后的气味会有明显变化，所以可以通过嗅觉来辨别食材是否新鲜。触觉，通过触摸来辨别食材的质地、硬度等判断是否新鲜。我们也可以用味觉进行品尝，用听觉听声音是否正常，不过这两种方法用得比较少，一般用于特定食材，重庆卤菜培训，而且也都是要求有一定经验才能辨别出来。

想要快速辨别出食材新鲜程度还是需要长期的经验积累，当无法辨别时，可以多去几家看看，货比三家，不断提升自己的辨别能力。

（想要学习更多卤菜技术就来重庆优家鲜卤，可以电话或微信联系我们。）

卤菜培训学校-重庆卤菜培训-优家鲜卤(查看)由大渡口区优家卤菜经营部提供。大渡口区优家卤菜经营部（www.youjiaxianlu.com）为客户提供“卤菜培训,卤菜培训中心,卤菜培训学校,重庆卤菜”等业务，公司拥有“优家鲜卤”等品牌。专注于其它等行业，在重庆 重庆市有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：熊先生。