

去四川学习现捞卤菜技术到正巴蜀如何

产品名称	去四川学习现捞卤菜技术到正巴蜀如何
公司名称	四川正巴蜀餐饮有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	成都市武侯区龙井东街186号
联系电话	13558609588

产品详情

卤菜在很多地方都被叫做酱肉，不同的地区制作手艺也不同，全国的卤菜品种大概可以分为三大类，白卤、红卤、糟卤。这三大类之中较具代表性的就属四川的红卤了，四川的红卤拥有色泽鲜亮、香味浓烈的特点，这是四川红卤可以再次改变工艺变出丰富多彩的地方特色品种的原因，四川的红卤在用来卤的菜品上没有太大的要求，所以四川的卤菜的菜品尤其丰富。

四川的卤菜很注重卤水，一般卤水都会一直长期使用，这是因为卤水卤制的菜品越多水中的胶质就越多，所以那些老字号的卤菜店都有一缸老卤水，而且这些卤水的年龄都是高大十几年的，这样的卤水卤制出的食物香味更加浓烈口感更加香醇。

很多人肯定也想自己卤制菜品，但是却不知道该如何操作，相信想要学习制作卤菜的都会想要知道卤菜培训哪家好。四川比较好的卤菜培训可以去正巴蜀餐饮培训加盟学校，我们公司一直奉行先试吃后报名模式，顾客感觉味道好才是真道理。

正宗川式卤菜：红卤、白卤、辣卤、麻辣卤、藤椒卤

正巴蜀卤菜技术培训课程：

- 1、高汤原材料的选购和制作方法以及保存方法。
- 2、卤菜香料的鉴别以及选配。
- 3、卤菜配方及各种原料的标准用量。
- 4、糖色的炒制方法。
- 5、卤汤调色、调味和火候的掌握。
- 6、卤水制作中的注意事项。

- 7、红卤、白卤、辣卤的制作方法。
- 8、原料初加工和处理方法。
- 9、肉类的腌制和煮制时间的把握。
- 10、卤制品各种食法及味型加工的全程工艺。
- 11、卤菜汤料的保管和存放。
- 12、卤制品的保存和二次变鲜方法。
- 13、红油辣椒的香料配方与制作。
- 14、地方口味口感的调配
- 15、卤菜拌料的制作(卤菜干碟的制作)