

# 济宁卤菜培训，特色卤菜技术培训

产品名称	济宁卤菜培训，特色卤菜技术培训
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

### 青岛哪里有卤菜技术培训班

卤菜十几种凉食，分为很多系列，有什么辣卤、凉卤、泡椒、烤鸭、酱香等，它经过腌制、风晒、煮焖再配上卤料，切碎后撒上调料和卤汁，就可以带回家吃了，十分方便。

卤菜在夏天特别盛行，夏天天气炎热，厨房就像火炉一样，很多人都不愿意去厨房开火做饭，卤菜就成为大家热衷的美食了，很多卤菜店在快到饭点时，生意火爆，排队常有。

### 四川卤菜

卤菜中比较出名的是四川卤菜，四川卤菜主要分为红卤、黄卤和白卤三类，四川卤菜主要以红卤也就是辣卤为主，出名的品牌有什么棒棒鸡、廖排骨等。

### 卤菜培训品种

卤菜系列比较多，我们主要教学川卤：红卤、辣卤、白卤系列，当然要学其他品类也是可以的。

### 卤菜培训流程

- 1、卤菜原料，菜品的采购技巧讲解。
- 2、卤菜的各种香料辨认和作用讲解。
- 3、卤料配比讲解，卤料制作教学。

- 4、卤水的保存与增香处理。
- 5、卤菜加工（刀工、焯水处理），各个口味的调制讲解。
- 6、卤菜的存放说明，注意要点。
- 7、开卤菜店的注意事项。

#### 卤菜配方配制注意事项

- 1、香料、食盐、酱油的用量要适当：香料过多，成菜药味大，色泽偏黑；香料太少，成菜香味不足。食盐过多，成菜除口味“死咸”外，还会使成菜紧缩、干瘪；食盐太少，成菜鲜香味不突出。酱油太多，成品色黑难看；酱油太少，口味不够鲜美。
- 2、原料的选用：黄卤汁、白卤汁不宜使用酱油或别的带色的调味品，也不要使用容易褪色的香料。
- 3、卤汁不宜事先熬煮，应现配制现使用，这样既可避免调味品中的芳香气味白白地挥发掉，还能节省燃料和时间。
- 4、凡是需要卤制的动物性原料，都应先进行焯水处理后，除掉腥味，才能用于卤制，便于保存。

#### 卤菜培训费用

卤菜培训费用价格不高，根据自己选择的类型来进行学习，一般卤菜培训费用在3000-10000元之间。

#### 学卤菜要多久

学习卤菜主要是卤汁和卤制时长、火候的掌握，学好这一点，其他的就很简单了，一般要学3-5天左右。

#### 卤菜就业方向

- 1、卤菜做生意最常见的就是自己弄一个小推车，上街摆卖即可。
- 2、学会卤菜后可以自己开个小门面，几平方就足够了，投资不大。

卤菜在夏季是旺季，生意特别好，要学习卤菜的朋友千万不能错过哦！