

潍坊卤菜技术培训，餐饮小吃培训

产品名称	潍坊卤菜技术培训，餐饮小吃培训
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

潍坊卤菜技术培训，餐饮小吃培训

膳学派是较具实力技术位于前列的特色美食及研发培训基地。膳学派办学早，教学经验丰富，教师技术全面精湛，对学生有耐心，负责任。诚信办学，口碑好。辅助开店创业，在膳学派学技能，一技在手，开店就业不愁。卤是一种特别的烹调办法。卤菜是将食物放入精心调制的卤汤中加工而成的，具有保健强身的效果，且色、香、味、形兼具的甘旨食物。是具有中国特色的烹调技法，简直一切的饭馆、酒楼、超市、排挡、菜商场都有其制品的身影，芳香诱人的甘旨。卤菜大的长处在于冷热皆宜，它能够当作主菜，也能够作为佐酒好菜，并且不分时节，携带方便，保质期长，年节必备。因而，赢得人们广泛的欢迎。

训练进程卤菜教育流程：

- 1.卤制品的商场选料收购技巧
- 2.了解配方中多种专用香料的辨认与商场选料技巧
- 3.卤水制造方剂（高汤熬制，料包装备等）和操作办法
- 4.卤水颜色的处理（炒糖色等）
- 5.各种资料卤制的技巧
- 6.卤水的保存、增香等后期处理
- 7.教师教导学员亲自动手操作及著作点评、毕业
- 8.后期电话教导，开店疑问问题解决

卤菜技术训练

免费供给训练关键

卤菜加工原料的选用与初加工

中药材的特色及使用量

各种大型及小型肉类的腌制及煮制时刻

成功卤汤的调制与保管

卤水配方、卤水制造

调色调味、火候掌握

红卤白卤、五香味、酱香味、麻辣味、川味等各种口味的调制办法，

系列荤素卤丝、凉拌海带丝、凉拌拉皮、腐竹、海白菜、凉拌豆筋、贡菜、麻油莴笋、

凉调萝卜丝、凉拌皮冻、酸豆角、凉拌豆皮等40多种时令凉拌小菜凉拌豆干、凉拌粉丝、凉拌海带丝、凉拌拉皮、腐竹、海白菜、凉拌豆筋、贡菜、麻油莴笋、凉调萝卜丝、凉拌皮冻、酸豆角、凉拌豆皮等40多种时令凉拌小菜！随到随学，学习全过程自己亲手操作，*，学会停止。

品加工的全程工艺

卤品加工的注意事项

卤品加工用具，原材料、中药材的采购途径

各种调味品的秘制配方。

训练内容：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。

禽肉类 皋比鸡蛋 五香鸡蛋 皋比鸡爪 五香鸡爪 卤鸡腿 卤鸡翅 卤翅中 卤翅尖 卤鸡肝 卤鸡肫等。

豆制品等 五香面筋 香卤干子 卤水素鸡 五香腐竹 香卤千张 卤海带 卤花生 卤莲藕等。