

# 潍坊卤菜技术学习，餐饮技术培训

产品名称	潍坊卤菜技术学习，餐饮技术培训
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

### 潍坊卤菜技术学习，餐饮技术培训

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。

### 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。

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

卤制品之所以能风靡全国各地，倍受消费者的青睐，这与它本身所具有的特色是分不开的。较好，风味独特。在调味品的作用下，卤制品色泽悦目，既有内外遍红，又有白里透红和保持本色而典雅古朴的制品，给人一种心理上的享受，刺激人的食欲。卤制品在烹制过程中将原料本身之味和逐步渗入到原料内部的卤汁之味(以香料的香为主)发生作用，使制品滋味醇厚，其香浓郁扑鼻。第二，实用性广。卤制品既可冷食，又可热食，老少皆宜，既能作为筵席中的冷菜，又能作小菜、快餐、小吃、零食，便于携带，又是一种理想的旅游食品。第三，制作简便。只要将卤汁调配好，然后将原料烧煮成熟就可以了。第四，用料广泛。无论是家禽家畜类，还是豆制品，甚至是水产品，都可以作为卤制品的原料