

日照卤肉饭技术培训

产品名称	日照卤肉饭技术培训
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

日照卤肉饭技术培训

卤肉饭是台湾常见的，也是经典的小吃。卤肉饭的特色在于肉酱和肉汁，它们是制作的关键部分。卤肉饭在台南、台中、台北的制作方法和特点均有差异。

台湾的饭食小吃花样繁多，不过要说其中最为著名的，当推卤肉饭。湾小吃之一

在台湾北部，卤肉饭为一种淋上含有煮熟碎猪肉(猪绞肉)及酱油卤汁的白饭的料理，有时酱汁里亦会有香菇丁等的成份在内，与焢肉饭不同，而此种作法在台湾南部称作“肉燥饭”；而所谓的“卤肉饭”在台湾南部是指有着卤猪三层肉的焢肉饭。

青岛膳学派台湾卤肉饭培训班教学内容：

1. 原料的选择与处理。
2. 卤水的制作。
3. 配料、配菜的制作。
4. 卤肉饭制作全流程及技巧。
5. 开店常用设备及调料采购信息；
6. 开店指导：店铺选址、装修、招牌菜单设计等；

7. 开店投资预算分析及风险回避，店面经营与管理技巧。

【台湾卤肉饭培训内容】

- 1、台湾卤肉饭原料、配料选取、采购、制作、初加工及保存。
- 2、台湾卤肉饭制作方法和流程。
- 3、实践学习台湾卤肉饭制作工艺及流程。
- 4、复习制作技术，独立完成产品的制作。

【台湾卤肉饭培训课程安排】

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。

示范讲解：

- 1、专业老师一对一的实操示范，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。

自我实践：

- 1、老师备原材料，旁边检查指导。
- 2、自己操作所有流程，制作出成品，老师品尝并指导。
- 3、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。