

# 青岛正宗卤菜培训，学习卤菜技术

产品名称	青岛正宗卤菜培训，学习卤菜技术
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

青岛正宗卤菜培训，学习卤菜技术

卤菜较初的形成经历了从秦惠王统治巴蜀（公元前221年）到明代的历史阶段，大约经历了千余年的时间。秦代蜀郡太守李冰率万余民工修建都江堰水利工程后，又派人“穿广都盐井”生产出四川较早的井盐，西晋人常璩所著的《华阳国志》在追述当时饮食习俗就有“尚滋味，好辛香”及“鱼盐、茶蜜、丹椒”的记载。从中可以看到，当时人们已经学会使用岩盐和花椒制造卤水。卤菜，是将初步加工和焯水处理后的原料放在配好的卤汁中煮制而成的菜肴。

一般可分为红卤、黄卤、白卤三大类；川卤在普遍，多以红卤为主。1.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；卤猪肚等2.禽肉类：虎皮鸡蛋；五香鸡蛋；虎皮鸡爪；五香鸡爪；卤鸡腿；卤鸡翅；卤翅中；卤鸡肝等3.素菜类：香卤干子；香卤毛豆；五香腐竹；香卤千张；卤海带；卤花生；卤莲藕以及豆制品等

【培训过程】青岛正宗卤菜培训，学习卤菜技术青岛正宗卤菜培训，学习卤菜技术青岛正宗卤菜培训，学习卤菜技术青岛正宗卤菜培训，学习卤菜技术青岛正宗卤菜培训，学习卤菜技术

- 1.卤菜器具、设备的配制使用和采购。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料与加工。
- 3.培训高汤、卤汤的配方与制作。
- 4.培训卤汤调色调味、火候把握。
- 5.培训红卤白卤、五香味、酱香味、麻辣味、川味等各种口味的调制方法。
- 6.培训畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理。

7.培训各种大型及小型肉类的腌制及煮制时间。

8.培训系列荤素卤品加工的全程工艺。

9.培训卤汤、卤品加工的注意事项。

10.培训卤汤的保管与存放。

11.培训卤菜的保管存放与二次变鲜方法。

12.培训卤菜店投资预算与经营管理方法。

### 【学校承诺】

一：学员学习前请先实地考察，参观；

二：学习期间吃住免费；

三：不收学费以外的任何一分钱（配方资料费，练习材料费等任何名目的费用）；

四：确保一对一教学，确保学员亲手操作,掌握核心技术.

青岛正宗卤菜培训，青岛卤菜培训青岛正宗卤菜培训，青岛卤菜培训青岛正宗卤菜培训，青岛卤菜培训