

桂林卤粉培训 正宗卤粉做法培训

产品名称	桂林卤粉培训 正宗卤粉做法培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

桂林卤粉培训 正宗卤粉做法培训

桂林卤粉的精华在于卤水，须将猪肉、牛肉、药材、香料等秘制而成。一般人配制卤水时，往往把握不住各种原料的比例，使得卤水的滋味大打折扣。桂林卤粉并没有统一的配料秘方，不同的桂林卤粉店做出的卤粉味道也各有千秋。不过食里飘香出的桂林卤粉在口感和制作工艺上算是桂林卤粉的象征!

培训内容

正宗桂林卤粉：卤水制作,卤水配方,卤制方法,卤米粉,卤红薯粉等.

培训过程

1. 实操课：桂林卤粉的原材料识别与采购。
2. 实操课：桂林卤粉的高汤配方和熬制方法。
3. 实操课：桂林卤粉的各种码子或者哨子（就是加在面上面的肉类）选材和制作过程。
4. 实操课：桂林卤粉的搭配技巧和保鲜方法。
5. 实操课：桂林卤粉的开胃小菜的制作方法。
6. 理论课：各种特色汤面的制作过程详细讲解。

长沙红星鹏飞培训学校以品种、口味、质量、服务、技术永远争第1的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意，我们支持并鼓励学员小本创业，免费提供理论指导开店。湖南长沙红星鹏飞专职老师，全程带领，实际动手操作的教学方式。

长沙市红星鹏飞小吃培训学校 成立于2008年，属于长沙市人力资源和社会保障局定点培训机构，主要从事长沙市特种作业及外来农民工技能提升的培训工作。主要的项目有特色小吃、早餐早点、特色酱卤、冷饮奶茶糖水甜品、炒菜、西点蛋糕面包等。