

长沙猪脚饭培训学习班 猪脚饭培训学校

产品名称	长沙猪脚饭培训学习班 猪脚饭培训学校
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

长沙猪脚饭培训学习班 猪脚饭培训学校

本套猪脚饭课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，工业区周边，学校门口等地开个猪脚饭店。猪脚饭当属广东隆江较为出名，它是以天然药材煲制卤水，将猪脚入卤水中，小火慢慢卤制，滋味入骨，香鲜细嫩，肥而不腻的一道特色美食。

传授品种

学习：卤猪脚、卤猪耳、卤大肠、卤鸡腿、卤鸡爪、卤鸡翅。

课程内容

1：卤水

较好步，主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、清水、天然香料等食材熬制卤水。这里重点学习掌握卤水的熬制时间、火候、调味等知识。

2：原料处理

第二步，主要系统学习如何清洗处理猪脚、猪耳、大肠、鸡腿、鸡爪、鸡翅等原料。

3：腌制原料

第三步，主要系统学习如何腌制各类原料。这里重点学习掌握原料的去腥方法、技巧等知识。

4：糖色

第四步，主要系统学习如何使用白糖、黄片糖、调和油、清水等食材炒制天然糖色。这里重点学习掌握

炒制手法、技巧等知识。

5：卤制

第五步，主要系统学习如何使用卤水卤制各类原料。这里重点学习掌握每种原料的卤制时间、火候、上色等知识。

6：炒酸菜

第六步，主要系统学习如何炒制好吃美味的酸菜。这里重点学习掌握酸菜的炒制手法、技巧等知识。

7：辣椒油

第七步，主要系统学习如何使用调和油、葱姜蒜、辣椒粉、盐、洋葱等食材熬制香醇辣椒红油。这里重点学习掌握红油的熬制手法、时间、火候等知识。

8：切制装碗

第八步，主要系统学习如何切制各类卤菜。这里重点学习掌握卤菜的切制手法、技巧、搭配配菜、装饭上桌等知识。

9：卤水保存

第九步，主要系统学习如何长期保存猪脚饭的卤水，使得卤水越放越久、越卤越香。

湖南红星鹏飞总部郑重承诺：

正规培训机构，中途不再收取任何费用，随到随学，学会为止，老师一对一教学，将核心技术倾囊相授，让你学到较正宗的技术，绝不做虚假宣传。我们拥有丰富的培训经验，避免你成为别的公司的试验品。