

# 卤菜，烟台卤菜技术培训

产品名称	卤菜，烟台卤菜技术培训
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

学卤菜，济宁哪里可以学卤菜？

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

卤是一种特殊的烹调方法。卤菜是将食物放入精心调制的卤汤中加工而成的，具有保健强身的作用，且色、香、味、形兼具的美味食品。是具有中国特色的烹调技法，几乎所有的餐馆、酒楼、超市、排挡、菜市场都有其成品的身影，芳香诱人的美味。卤菜最大的优点在于冷热皆宜，它可以当作主菜，也可以作为佐酒佳肴，而且不分季节，携带方便，保质期长，年节必备。因此，赢得人们广泛的欢迎。

制作卤菜最重要的就是卤水了，卤菜的制作是相对比较简单，但是卤水就不是那么简单的了，有些人想做卤菜生意，就是找不到卤水的制作方法，这个就让他们很头疼，随着现在越来越快的生活节奏，好多人选择了即好吃又方便的卤菜，卤菜口味众多，全国各地都很受欢迎，所以说卤菜的市场和前景是很开阔的。

### 【卤菜学习流程】：

- 1.讲述卤菜的发展史、红卤、白卤、川卤、酱卤等知识；
- 2.卤菜器具、设备的配制使用和采购；
- 3.讲解香辛料的作用及分类、选料与加工；
- 4.培训高汤、卤汤的配方与制作；
- 5.培训卤汤调色调味、火候把握；

6.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；

7.培训畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理；

8.培训各种大型及小型肉类的腌制及煮制时间；

9.培训系列荤素卤品加工的全程工艺；

10.培训卤汤、卤品加工的注意事项；

11.培训卤汤的保管与存放；

12.培训卤菜的保管存放与二次变鲜方法；

15.培训卤菜店投资预算与经营管理方法。

### 【卤菜的特点】：

第一，取材方便，可丰可俭

第二，质地适口，味感丰富

第三，香气宜人，润而不腻

第四，携带方便，易于保管

第五，增加食欲，有益营养

### 【培训菜品内容】：

1.畜肉类：富贵蹄膀、酱香牛肉（镇店卤品）、卤方块肉、五香蹄花、卤猪头肉、卤猪口条、卤肥肠、卤猪耳、卤猪肚、卤猪心、卤猪尾、卤猪排、卤牛肚、卤牛心、卤牛筋等。

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、卤翅尖、卤鸡肝、卤鸡肫、卤鸭脖、卤鸭肠、卤鸭头、卤鸭胗等。

3.素菜类：五香面筋、香卤干子、香卤毛豆、五香腐竹、香卤千张、卤海带、卤花生、卤莲藕等。

菜品种类：卤猪蹄，卤香嘴，卤猪耳，卤鸡爪，卤鸭心，卤鸭脖，卤鸭肝，卤鸭头，卤鸡翅，卤鸭，卤肥肠，卤鸡尖，卤兔头，卤豆干。

凉拌系列：夫妻肺片、凉拌猪头肉、红油耳片，棒棒鸡，泡椒凤爪，凉拌素菜（如凉拌海带，凉拌藕片，凉拌豆皮等）。

### 【学习过程】：

第一步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场

**【培训时间】**：根据个人掌握情况而定，不限制学习时间，学会为止，包教包会，一般2-3天可学会。

**【学习流程】**：签订合同—认识材料—配方—一对一培训—亲自动手操作—熟练操作学会为止!

**【培训方式】**：常年培训、节假日不休、随到随学、不限时间、亲手操作、学会为止!

卤菜入味透，既可干吃，也可拌吃和炒吃；口感层次分明，回味无穷；产品款款精致新奇，满街飘香，色香味美!

卤菜具有取材方便、可丰可俭、质地可口、冷热皆宜、味感丰富、香气宜人、润而不腻、携带方便、易于保管、增进食欲、有益营养等特点。卤味制品最大的优点在于冷热皆宜，既可作为餐桌主菜也可当作佐酒佳肴，保质期长、四季享用、年节必备。