

徐州可以学卤菜技术

产品名称	徐州可以学卤菜技术
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

学卤菜，哪里可以学卤菜

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

四川卤菜培训班（免费提供材料供学员学习）

主要传授：传授川味大香卤、红卤、白卤、盐水卤、酱卤、麻辣卤及汤卤上色增香、卤汤保存、卤牛肉、羊肉、卤豆制品、卤猪鸡鸭荤制品、虎皮凤爪、泡椒凤爪、盐水卤鸡鸭、吴山贡鹅、夫妻肺片、云丝等凉拌制品，武汉鸭脖等卤猪耳、猪头肉、猪心、鸡爪、卤鸭、卤鸡、卤牛肉、卤猪蹄、酱鸭、酱鸡爪、各种凉拌菜、香酥鸡等各种卤菜、酱菜、白斩鸡、酱鸭、鸭翅、鸭爪、香酥童子鸡、坛子鸡、五香牛肉、五香猪头肉、五香猪蹄、夫妻肺片、虎皮凤爪、泡椒凤爪、特色凉拌菜。（学员可来两人同时学一个班，只收一个人的学费，两人都教会，包吃包住。）

培训课程安排

- 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。

13.培训卤菜店投资预算与经营管理方法。

培训保障：

- 1、签订培训合同，包教包会，包吃包住；
- 2、保证每个学员全程都是实践动手学习；
- 3、保证核心技术配方无保留传授技术；
- 4、保证学习中途不增加任何杂费；
- 5、保证学员能够完全掌握核心技术；
- 6、保证学员能够学到有竞争力好味道的技术；
- 7、合肥创业小吃培训承诺，学不会，绝不收取任何费用；
- 8、保证学员毕业后有任何问题可随时电话咨询。

A)卤菜的由来

中国卤菜熟食文化源远流长，据史书“夏商时期，人们将盐香料等调味品置于铜器炊具中，加水与食物煮熟后用刀分割食之”，这就是最初卤烹的雏形；《周礼》中记载“人们盛行将盐、香料、食物加水烹煮”，卤烹技法由此形成。

卤菜是中国大众最喜欢的食品之一。卤菜也是餐饮食品中，既简单又很难掌握的一个特殊行业，说它‘简单’是因为很多人都认为买点中药材，熬锅高汤，煮些肉食，就能卤出来卤菜；说它‘难掌握’是因为真正能够将卤菜的配方，熬高汤，产品腌制、造型、调色，调味，火候，下锅，全过程掌握好的人是少之又少，暂且不说街边的卤菜店做出的卤菜有的好吃，有的难吃；即便是专业的酒店凉菜师傅真正完全掌握全套卤菜技术的人也是寥寥无几。

B)好卤菜是怎么卤出来的

常有朋友问我卤制出好卤菜需要具备什么条件？我告诉他们想要炸出好油条必须要有五个最基本的条件，

首先要有好的配方，配方是卤菜的灵魂，没有好的配方再高明的师傅也卤制不出好的卤菜；

第二是吊高汤，高汤是卤菜的骨骼，卤菜的开端就是先吊一锅优质的高汤，大骨头最好是选择老母猪大骨，还要加土老母鸡，鸡油，猪板油等原材料，煮上十几个小时，直至食材煮的像干柴一样，精华全部煮进高汤里。

第三是调原始卤汤，原始卤汤是卤菜的血液，卤菜的味道是合味，卤汤是由是由中药料包散发出卤味，由不同比例的盐、糖、酒、酱、辣、麻等调味品的量控制菜品基本口味，是由栀子、糖色、酱等来调色的，所以“中药料包”“调味”“调色”决定了原始卤汤不好。如果三者之中任何物品比例不对，处理不对就造成原始卤汤不合格，就像人一样，先天营养不良，卤不出好的卤菜。

第四是掌握火候，火候是卤菜的肌肉，不同产品有不同的熟化时间，有些产品先大火后小火煮制，有些产品先煮后焖，有些产品先焯水后煮制，火候把握不准，做出来的卤菜不是这个烂了就是那个不熟，或者品相不好，要么就是出品率低造成成本高，影响正常效益。

最后是保养卤汤，养卤汤是卤菜的皮肤和面貌，一锅卤汤从第一次卤制产品的原始卤汤到卤制多年形成老卤汤，需要定期清除卤汤里的杂质、血沫、油污，更要定期补香、去腥、调油、调汤，还要注意老卤汤和老卤油的比例，一锅几十年的老卤汤是卤菜店的命脉。

以上五个步骤是环环相扣的，每一个步骤都是上一个步骤的承接，每一个步骤都很重要，想要卤制出真正的好卤菜就必须把每一个步骤都做好，否则想要卤菜根本就是无稽之谈。如果能够把上述的几个步骤做好，那么你就可以算是入门了。你卤制的卤菜，卤味醇厚，回味悠长，口感极佳，食后口齿余香。

C) 学卤菜的几种途径

一，自己研究

有悟性的，道听途说或者从网上看点配方或者书店里买些美食的书自己研究实验，通过长期的摸索，大量的操作实验有可能总结出配方和调味，上色的方法。可试想真正的好卤菜配方是经过几代人的沉淀和积累得出的配方，你想在一两年内总结出来，那怎么可能。即便你是聪明人也需要付出大量的时间和大量的食材。

二，朋友，亲戚，熟人有卤菜的，向他们学习。

亲戚，朋友他本人可能卤的就不怎么好，你再跟他学，能学出什么好结果。最主要的是自己不会卤，没有评判标准，因此不知道自己学的是好还是坏，所以生意可能一开始就做死了。其实人生最大的悲剧不是没学到东西而是学错了东西。再者好的配方没有人会轻易外传的，因为这是他赖以生存的技术，怎么会一点报酬都没有的教给你呢。