

卤菜技能学习 长沙卤菜培训

产品名称	卤菜技能学习 长沙卤菜培训
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

卤菜技能学习 长沙卤菜培训

卤的菜品香味浓郁，吃在嘴里满口飘香，醇厚浓绵的香味萦绕口鼻，久弥不散，回味悠长，是道老少皆宜的美食小吃。千年一卤中最关键的步骤是卤水的制作，卤水中含有几十种香料、药材，经由较长时间的小火焖煮，卤煮出来的食物，就会多了中药材的芳香，而且又去掉了肉、动物内脏的腥味，辛香味重又色泽亮丽、令人胃口大开。

我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示--学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作！

卤菜培训课程

卤味鸭头、卤水鸡爪、卤味毛豆、卤味土豆、卤味鸭架、卤味翅膀、卤味牛肉、卤味豆腐、卤味花生、卤味藕片、卤味鸡蛋、卤味猪耳、卤味猪头肉、卤味猪肚、卤味猪口条、卤味猪头皮等好几十种卤味的制作。

培训流程

- 1、千年一卤原材料与基本工具设备的认识；
- 2、熟悉千年一卤中多种药材及专用香料及市场选料技术；
- 3、千年一卤高汤的搭配比例和加工技巧；
- 4、千年一卤卤药包的配制的操作方法；

- 5、白肉与红肉类食材的卤制方法与刀工技巧；
- 6、蔬菜、蛋与豆腐等食材的卤制方法与加工技巧；
- 7、卤水的制作方法与技巧点拨；
- 8、卤制品的收汁与增色的处理技巧；
- 9、卤味产品制作过程核心技术详解；
- 10、卤水的存储保鲜方法，提香等后期处理；
- 11、卤味产品的保管存放与二次变鲜方法。