

# 威海卤菜技术培训学校

产品名称	威海卤菜技术培训学校
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

哪里有卤菜学，辽宁卤菜技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派餐饮以传统配方并加以创新。以更精确的配制，按国家卫生标准，正规企业的操作模式，层层把关的工艺流程进行加工生产。膳学派餐饮卤肉系列以其选料精细、色泽悦目、味香不腻、口感适度、风味独特的产品已誉满万州名响巴渝。有川卤系列、凉菜系列、收汁系列、鸭脖子系列等，款款特色、样样经典，鲜香的口味适合全国各地。其中川卤较具代表性的产品有醉香排骨、回味鸭、五香牛肉、风味鸭肠、香卤猪肘等，借助川菜独有的特色文化和饮食风味风靡了全中国。辣卤较具代表性的菜品就是辣卤鸭脖、辣卤鸭掌等，都是当今较流行的香辣特色小吃。采用膳学派秘制的红油炼制技术，保证了熟食系列油香扑鼻、色泽诱人。

卤水制品的分布很广，在我国大部分城市盛行，但对卤味菜肴钟爱地区主要分布在东北、江浙、闽粤、川湘一带。而谈及关于卤法的历史源流，广东韩山师范学院教授黄武营在日前由康师傅中华饮食文化学院与中国烹饪协会联合主办的“探索中华厨艺，品味中华饮食之道”为主题的研讨会上说，较早甚至可追溯至先秦时期。屈原名著《楚辞-招魂篇》中有“露鸡臠(huo)蟻(xi)，厉而不爽些”之句，露鸡者何？郭沫若认为露鸡即是卤鸡。可见卤法始于先秦时期。北魏时期贾思勰的一部很有影响的著作《齐民要术》中记载有“绿肉法”，实为一种卤制法。该书中对绿肉法作如是表述：“用猪、鸡、鸭肉，方寸准(zhun)，熬之，葱、姜、桔、胡芹、小蒜细切与之，下醋，切肉名‘绿肉’。”

卤肉卤菜是熟食行业投资小见效快无风险的产业，不论男女，不受学历和文化高低的限制。只要掌握技术要领和科学配方及合理化经营，就能轻松成功做老板。正宗卤肉传人手把手传授技术，包教包会，学会为止。学员学习结束后，总店跟踪服务，一次投资，长期受益，收入稳定，利润惊人。让你无后顾之忧走向成功之路。

专业正宗实体店熟食卤肉培训课程：(先品尝，在学习)

正宗熟食卤猪项目：1、卤猪头肉 2、卤猪蹄 3、卤猪耳朵 4、卤猪头 5、卤肘子 6、卤猪心 7、卤猪肝 8、卤猪大肠 9、卤猪肺 10、卤猪脾 11、卤猪尾巴 12、卤口条 13、卤猪肚 14、卤猪腰 15、卤香肠，老汤制作技术，调料的配比，香料配方，卤制技术等系列。

特色道口烧鸡-卤鸡系列：1、卤全鸡 2、卤鸡腿 3、卤鸡脖 4、卤鸡爪 5、卤鸡心 6、卤鸡肝 7、卤鸡翅 8、卤鸡胗 9、卤翅尖 10、卤鸡头 11、卤鸡块 12、卤翅中，虎皮鸡爪，老汤制作技术，调料的配比，香料配方，卤制技术等系列。

凉菜培训内容：菜品的选择技术，30多种菜品的打理和搭配技术，各种配料制作技术，料油制作技术，辣椒油制作技术。各种口味的调制、蔬菜焯水技术、干菜发制技术、全套技术只收一项费用，学期不限学会为止。

我们真正的实体店教卤肉技术课程，我们有自己实体店，有自己加工房，学员可以亲自动手实习，直到能把产品熟练的操作出来，从进货的好坏到加工房的亲自操作在到实体店的实习，我们没有时间限制，学会为止。

实体店学习模式：以“原理+实践+开店经验”的学习方式：1、教学员认识药材，掌握药理,掌握熟食卤制原理，2、学员学成后可随时根据当地口味、季节变化特点来调整菜品，创新菜品，而不是生硬的照搬配方不懂原理。3、手把手让学员从清水开始，到成品出锅。

专业熟食店培训：1、毫无保留传授核心配方，2、手把手教学员原料采购(买不出来利润，就卖不出利润)、3、产前工艺(解冻、去毛、清洗、除异味、整形等等)、4、药性药理、5、卤制工艺(火候调节、添味工艺、增香工艺、补料工艺、除腥工艺、改色工艺)，6、卤水日常调理保存，7、剩余卤菜的回炉处理。学卤菜，学的是好味道。只有味道好才能招揽回头客，才能把生意一步步做起来。

我们真正的实体店教卤肉技术教学，我们店面全部5个系列产品，一共有近40余种菜品，全部学习2980元学习5大系列课程，相当于每一系列产品包括10余种菜品才收费590元，教一个人学费，还可以来2个人学习，吃住还免费，相当划算，每天操作200多斤肉，你能亲自下手去操作练习，包吃包住。

特色黑鸭-鸭脖系列：1、卤鸭 2、卤鸭腿 3、卤鸭翅 4、卤鸭掌 5、卤鸭肠 6、卤鸭翅中 7、卤鸭翅尖 8、卤鸭头，老汤制作技术，调料的配比，香料配方，卤制技术等系列。

特色卤菜系列：1、卤腐竹 2、卤素肠 3、卤香菇 4、卤面筋 5、卤豆腐丝 6、卤金针菇 7、卤海带 8、卤千张 9、卤豆干 10、卤木耳 11、卤面筋泡 12、卤西芹 13、卤鸡腿菇 14、卤菌类 15、卤鹌鹑蛋 16、卤莲藕，各种卤汁制作，现场操作教学。

特色凉菜课程：红油耳丝、麻辣肚丝、葱拌猪头肉、凉拌牛肉片、油炸花生米、香葱拌银鱼、双色拌羊肉、凉拌鱿鱼丝、香葱拌河虾、素拌三丝、凉拌苦菊、三丝拌腐竹、老虎菜、蒜泥茄子、老醋花生仁、凉拌木耳、椒油莲藕、生拌茼蒿、香葱拌豆腐、凉拌腐竹、凉拌面筋、香菜木耳、麻辣面筋、凉拌什锦、三仁凉拌苦菊、蒜泥香菇等项目。