

湖南卤菜技术培训班

产品名称	湖南卤菜技术培训班
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

天下卤味，流派众多，总归可以分成两类：潮汕卤味、和川湘卤味。潮汕卤水，讲究细腻清香，鲜嫩肥美，着色亮丽，外浓里鲜，适合两广食客所需。川湘卤水，讲究浓香重味，深入其髓，着色深沉，表里如一，适合更广泛的食客需求。

卤菜的核心技术，就在于一锅卤水的熬制和调试，卤水的好坏在于配方的优劣，也在于熬制的技术和保存的方法，俗话说，十年卤水胜黄金，就形象的说明了这一点。

培训内容

- 1：学习用各类药材和骨头，熬制卤水。
- 2：学习选购原料，原料初加工，去腥去血水，定型。
- 3：学习制作红油辣椒、糖色、酱汁。
- 4：学习卤制成品，调色调味，掌握火候。

注：卤菜可以卤制的原料很多，例如：猪脚、猪耳、猪头皮、鸡腿、鸡翅、鸡爪、鸭头、鸭脖、鸭翅，鸭肾、鸭肠、牛肉；海带、豆腐皮、花生、藕片等等。

- 5：学习各类卤味成品的切片、配料调味凉拌。
- 6：学习如何保存卤水、保存卤菜成品等。

红星鹏飞学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

小吃行业是一个特色很强的项目。需求有自己的独特的滋味，可以抓住顾客的滋味，还不能忽视在于产品之上的心思。尽管网红产品暴热，但又迅速消下去的结果。引以为戒的同时也要在其中提取到经验与启示。在刚开业的时候，选择适合的战略得到客源的，同时也在同时开发新的形式，新的产品。重要的仍是在自己的主打产品之上不断改进，不断出新。