

卤菜凉菜培训一对一传授技术

产品名称	卤菜凉菜培训一对一传授技术
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

卤菜凉菜培训一对一传授技术

卤菜的核心技术，就在于一锅卤水的熬制和调味，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。卤菜卤制好之后，可以加热享用，也可以凉拌食用，所以，大家也把它称作“凉菜”。

传授品种

学习卤：猪脚、猪耳、猪头皮、鸡腿、鸡翅、鸡爪、鸡胗、大肠、海带、藕片、花生米等。

课程内容

1：卤水制作

第一步，主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、中药材等食材熬制卤水。这里重点学习掌握卤水配料、熬制时间、火候、调味等知识。

2：原料处理

第二步，主要系统学习各类原料的处理、去腥、腌制等方法。

3：糖色制作

第三步，主要系统学习如何使用调和油、清水、黄片糖、白糖等食材熬制糖色。

4：辣椒油制作

第四步，主要系统学习如何使用辣椒粉、白芝麻、香葱头、姜片等食材制作辣椒油。

5：卤制原料

第五步，主要系统学习如何使用卤水卤制各类原料。这里重点学习卤制时间、火候掌握、上色等知识。

6：保存卤水

第六步，主要系统学习如何运用科学方法保存卤水，延长卤水的存放时间。

7：拌制菜品

第七步，主要系统学习如何将卤制好的菜品装盘拌制。这里重点学习菜品的切制、增香、增色、拌制等知识

学校活动：（所有项目学一样送一样，更多优惠套餐自由选择，名额有限，先报先得，提前预约一人学费可以两个人来学）

红星鹏飞是长沙非常具实力技术一流的特色美食及研发的正规培训学校，红星鹏飞办学早，教学经验丰富，教师技术全面精湛，对学生有耐心，负责任。诚信办学，口碑好。辅助开店创业，在红星鹏飞学技能，一技在手，开店就业不愁

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，致富整个家庭。加入长沙红星鹏飞轻松致富创业