

东营可以学卤菜技术，随到随学

产品名称	东营可以学卤菜技术，随到随学
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

淄博卤菜技术培训班多少钱学费

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

卤菜是川菜饮食文化的重要组成部分之一，从问世以来，便与广大群众接下了不解之缘，它在川菜王国里，历经上千年的历史，至今仍然魅力依旧，当我们举筷品尝那美味可口的卤菜时，竟然会那么芳香扑鼻，香味悠长的奇特风味所陶醉。

小吃培训卤水卤菜培训内容有：畜肉类：卤方块肉；卤猪头肉；卤猪口条；卤猪耳；卤猪肚；禽肉类：五香鸡蛋；五香鸡爪；卤鸡腿；卤鸡翅；卤翅中；素菜类：香卤毛豆；五香腐竹；香卤千张；卤海带；卤花生；卤莲藕以及豆制品种。

其实学卤菜重点是在卤水上，膳学派卤菜培训班由二十来种中草药天然香料配比熬制才是重点。卤水出来后所有食材都可以卤制。卤菜所采用的食材较为广泛，将调味料加多种香料制成卤水，所有的肉类、家禽野味、水产、蔬菜、豆制品等原料都可以用来卤制，很多用别的方法不好烹制的食材，选择卤制却别有一番风味，比如动物的下脚料，一些腥味重的野味，就特别适合卤制。

山东卤菜培训品种

畜肉类：

卤方块肉、五香蹄花、卤猪头肉、卤猪口条、卤猪肠、卤猪耳、卤猪肚、卤猪心、卤猪尾、卤猪排、卤猪脚、卤牛肉、卤牛肚、卤牛心、卤牛筋、等。

禽肉类：

虎皮鸡蛋、五香鸡蛋、虎皮鸡爪、五香鸡爪、卤鸡腿、卤鸡翅、卤翅中、卤翅尖、等。

豆制品类：香卤干子、五香腐竹、香卤千张等。

其他卤品：卤海带、卤花生、卤莲藕

项目品种：早餐早点、夜宵夜市、休闲美食、特色小吃、甜品奶茶、快餐炒菜、西点蛋糕等

1.早餐早点类：德园包子、米粉、饺子、馄饨、锅贴、生煎、酱香饼、千层饼、鸡蛋灌饼、皇中皇饼等

2.特色小吃类：臭豆腐、糖油粑粑、麻辣烫、酸辣粉、凉皮凉面、钵钵鸡、章鱼小丸子、重庆小面、*、脆皮玉米、铁板鱿鱼、油炸系列、冒菜、绝味鸭脖、轰炸大鱿鱼、甘梅地瓜、砂锅土豆粉、老鸭粉丝汤、土耳其烤肉、果木炭烤鸭等

3.休闲饮品：珍珠奶茶、丝袜奶茶、港式炖品、港式甜品（满记甜品、许留山甜品）、台式甜品（鲜芋仙）、黄记玉米汁等

4.正餐快餐类：湘川菜、浏阳蒸菜、煲仔饭、盖码饭、木桶饭、特色炒菜等

5.夜宵夜市类：烤鱼、烧烤、开心花甲、锡纸烧烤、口味虾、口味嗦螺、铁板系列、特色炒菜等

青岛膳学派创业凭借多年培训生涯，积累了丰富的烹饪和管理经验，做菜以客为先，管理以人为本。中心采用滚动式的教学方式，随到随学、达到包教包会的效果、没有时间的限制，学会为止、师傅亲自动手指导学员实践，学员亲手操作。以达到学员对技能的掌握融汇贯通、游刃有余，满载技术而归。