

# 长沙学习卤菜技术 正宗现捞卤菜做法培训

产品名称	长沙学习卤菜技术 正宗现捞卤菜做法培训
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

### 长沙学习卤菜技术 正宗现捞卤菜做法培训

长沙红星鹏飞厨师职业培训学校小吃培训中心,红星鹏飞厨师职业培训, 红星鹏飞创业补贴班, 红星鹏飞小吃培训学校, 红星鹏飞餐饮美食培训班, 红星鹏飞小吃培训学校机构,

红星鹏飞早餐培训班, 红星鹏飞夜宵培训班, 红星鹏飞卤味培训班, 红星鹏飞冷饮培训班, 红星鹏飞厨师培训班, 红星鹏飞西点培训班。

现捞是将初步加工和焯水处理后的原料放在配好的现捞汁中煮制而成的肴。其实, 现捞也就是卤菜的升级版。现捞以其独特的现煮现捞, 热乎乎的形式, 一经推出, 备受大家青睐。味道香辣, 口感非常适合喜欢麻辣的年轻人, 既可以作为餐前的菜品, 也可以作为日常小吃经营。

现捞区别于传统卤菜: 主要在卤水制作, 出菜时间、售卖方式上不同, 传统卤菜是提前卤制好各类菜品, 冷透后再摆放好售卖; 而四川现捞以其独特的现煮现捞+回炉再造+新鲜热乎乎的形式, 一经推出, 备受大家青睐。川式现捞鲜卤制作工艺简单, 卤水制作时间短、不需要炒糖色, 食材不焯水、不腌制, 突出食材本色本味, 川式现捞鲜卤的口味主要是麻辣鲜香, 回味微甜; 现卤现捞、现卤现卖, 是对传统卤菜的一种变革; 顾客全程参与菜品制作的过程, 顾客吃得更放心; 现捞菜看起来比传统卤菜更新鲜。

培训课程:

讲解各种食材挑选、初加工方法。

讲解各种香料的作用和功效。

培训食材前期去腥和初步处理方法。

培训现捞卤水的底汤熬制方法。

培训现捞卤水各种香料的配比制作。

培训现捞卤荤、素菜火候和调味方法。

培训成品保鲜、售卖技巧。

培训飘香油的制作、现捞卤菜二次调味技巧。

红星鹏飞厨师职业培训学校，包含各式早餐，夜宵，中餐快餐、大排档烧烤、地方特色等餐饮小吃技术培训，配方加上教学流程，让零基础学员轻松进入学习状态，我们不单单教您开店的技术，更重要的是教您如何去开一家餐饮店，期待您的加入。