

凉拌菜和卤菜技术店技术培训

产品名称	凉拌菜和卤菜技术店技术培训
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

凉拌菜和卤菜技术店技术培训

卤菜凉拌菜培训

卤菜，是将初步加工和焯水处理后的原料放在配好的卤汁中煮制而成的菜肴。一般可分为红卤、黄卤、白卤三大类；川卤在全国较普遍，多以红卤为主。

凉拌菜其历史文化却深远得多，可追溯到周朝和先秦时期。每一道凉菜，吃的不仅仅是食物的本身，调味料才是灵魂所在。糖、香油、醋、盐、辣椒油等调味的多或少，赋予了每一道凉菜不同的味道。吃前将各种食材连同酱汁拌均匀，酸、辣、甜、麻香味儿在口腔中散发开来，醒胃又养生

培训内容

- 1.畜肉类：卤方块肉；卤牛肉；卤五香蹄花；卤猪头肉；卤猪口条；卤猪肠；卤猪耳；卤猪肚；卤猪心等
- 2.禽肉类：虎皮鸡爪；五香鸡爪；卤鸡腿；卤鸡翅；卤翅中；卤鸡肝；卤鸡肠等
- 3.素菜类：香卤干子；香卤毛豆；卤五香腐竹；香卤千张；卤海带；卤花生以及豆制品

卤菜学习内容：

- 1、卤制品的市场选料采购技巧
- 2、熟悉配方中几十多种专用香料的识别与市场选料技巧
- 3、卤水制作秘方（高汤熬制，料包配置等）和操作方法

4、卤水颜色的处理（炒糖色等）和利润分析

5、各种材料卤制的技巧和卤水的保存、增香等后期处理

6、后期技术电话辅导及设备材料进货渠道

想学正宗的技术，就来红星鹏飞小吃培训学校，正宗的味道，专业的技术，保证每个学员轻松学习，满意而归，创业指导，圆您一个创业的梦！红星鹏飞专业培训各种美食小吃，价格优惠，师傅手把手专业培训指教，优惠活动任选！一人缴费，两人学习，包教包会！欢迎咨询！

我们推出的培训项目都是以各地具有特色，广大消费者喜爱的项目，现有珍珠奶茶、重庆火锅、浏阳蒸菜、正宗四川麻辣烫、油炸系列、湘西泡菜、砂锅粉、台湾无骨鸡柳、口味龙虾、长沙油炸臭豆腐、西安凉面凉粉、羊肉汤粉、狗肉汤粉、唆螺、糖油粑粑、卤菜、凉菜、重庆酸辣粉、麻辣烫、桂林米粉、砂锅粥、绝味鸭脖、酱板鸭、北京烤鸭、铁板烧、现磨豆浆、诸葛烤鱼、津市牛肉粉、煲仔饭、泡椒凤爪、包子、酱香饼、印度飞饼、现磨豆浆、早餐系列等几十种特色小吃项目。红星鹏飞创业小吃培训给你提供了一条快速致富的捷径，只要你学会任何一种项目，都可以独步天下，何愁而不富，心动就要行动，，的选择成就，的梦想，选择红星鹏飞你的致富之路就从，开始。