

东营学习卤肉饭的地方

产品名称	东营学习卤肉饭的地方
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

可以学习卤肉饭技术

台湾是有名的美食之乡，而在众多的美食中,卤肉饭是在市场上享有盛名的，得到很多人的喜爱。细碎的香菇丁和红葱头随着文火长时间卤煮，台湾美食到较后卤汁和肉燥有着无比的嫩滑缠绵之味，使得肥肉入口即化，瘦肉软糯鲜香。膳学派的卤肉饭，清爽的酱菜和颗粒香甜的一碗好米饭更是卤肉饭的增色之笔。

卤肉饭是江南一带的传统名小吃，制作原料主要有猪五花肉、鹌鹑蛋、米饭等，肥而不腻、甜咸适口、香浓四溢。带有厚重口感的卤肉，配上一碗蒸的不软不硬的白饭，每一粒米都吸透黑红的汤汁。

卤肉饭的米饭需要粒粒饱满，湿度适中，而卤肉和卤肉汁则是卤肉饭的灵魂，每一块肉大小相差无几，足显刀功，卤肉肥瘦相间，入口柔和，牙齿咬下，肥肉汁水溢出，渗入到瘦肉的肉丝中，不需费力吞咽，卤肉连同汁水沿着漫长的食道，从舌尖滑入胃中，此时再下一口清香的白饭，卤肉的香味便在胃里氤氲开来。卤肉饭的精髓是在那锅中的油,卤肉反而只市起个点缀的作用,闭著眼睛想一下,热腾腾的米饭均匀的拌上那多层次味道的卤肉猪油放在嘴里越嚼越香,嚼著嚼著还能吃到入口即化肥瘦相间的肉丁这才是真正的卤肉饭呀...

课程安排：

1. 讲述台湾卤肉饭的市场氛围及未来市场前景。
2. 讲述制作台湾卤肉饭的各种工具和使用方法。
3. 细心传授台湾卤肉饭所用食材的处理方法和技巧。

4. 细心传授台湾卤肉饭每一个步骤流程，火候的讲究，调味品的用量。

5. 设备采购渠道指导，原材料挑选及采购渠道指导

实操安排：

1. 讲述台湾卤肉饭秘制卤汤的熬制方法，食用方法及保存方法。

2. 各种香辛料的作用及分类;香辛料，调味品的配比。

3. 学员实践操作台湾卤肉饭的整个制作流程。

4. 反复实践操作，能独立完成台湾卤肉饭的制作。

卤肉饭

理论学习：

1. 开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

2. 项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3. 店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

1. 专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2. 老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

1. 备原材料，老师旁边检查指导。

2. 自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3. 学员动手实操，老师引导，熟透操作流程。

确保每个环节都抓得牢牢实实，直到学员做到得心应手，挥洒自如，才进下一步练习。从下料入手，一直到拿出成品。学员自己品尝，师傅也要品尝。成不成功，缺点在哪里，学员要自己检查，查不出，师傅指出来。由学员反复地做，一直做到自己和师傅都满意，才算合格。教你一门技术,给你一份工作;干成一番事业,致富一个家庭新乡美味香小吃小吃培训中心理念：实实在在做人 踏踏实实做事 十几年来从未改变 赢得了无数学员的高度赞誉！