学卤菜，莱芜可以学卤菜技术

产品名称	学卤菜，莱芜可以学卤菜技术
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

山东正宗卤菜培训学校

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

卤菜其实是现在餐桌上很常见的美食了，但是现在的卤菜已经衍生出更多的品种，如：绝味系列，现捞，川卤等等；因为随着食客的需求不同也就增加了更多的品种来满足大家，这学卤菜系列都是各有各的味道，在不同的季节可以吃到不同的卤菜系列，传统的卤菜都是凉的，但是在冬天就会觉得不好，所以现捞出现了很好的弥补了这个空缺，传统的卤味都是不辣的，但是现在的年轻人都喜欢出辣的，那又出现了绝味系列的辣卤，所以卤菜学好了一年四季都可以挣钱，而且能满足不同人的需求，创业选择卤菜系列保证没有错哦！

青岛膳学派餐饮培训教学流程：

1、配方毫无保留传授；

2、教每个学员认识各种香料；

3、怎样配制香料，包括配料的比例及作用；

4、教每个学员怎样制作底料；

5、每个项目的配制方法；

6、怎样处理各种菜品；

7、怎么保存各种食材；

8、手把手教学，我们以实际操作为主，让每个学员亲自动手操作。自己不动手，永远也学不会。

卤菜入味透，既可干吃，也可拌吃和炒吃;口感层次分明，回味无穷;产品款款精致新奇，满街飘香，色香味美!

卤菜具有取材方便、可丰可俭、质地可口、冷热皆宜、味感丰富、香气宜人、润而不腻、携带方便、易于保管、增进食欲、有益营养等特点。 卤味制品最大的优点在于冷热皆宜，既可作为餐桌主菜也可当作佐酒佳肴，保质期长、四季享用、年节必备。

卤菜技术培训学习内容详情

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。

青岛膳学派餐饮培训，一对一小班教学，手把手传授，多种学习模式，更有一人交费两人学习，免费提供食宿，培训项目多达几十种，特色突出项目有：火锅培训、串串培训、烧烤培训、卤菜培训、特色小吃及各类面食、早餐系列培训等：保证你在短的时间花较少的资金学到好的技术，学员开店免费提供技术指导和市场推广方案。欢迎到基地先尝后学的学习模式。