

崂山正宗卤菜培训班，开店扶持

产品名称	崂山正宗卤菜培训班，开店扶持
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

潍坊正宗卤菜技术培训

培训的要点介绍：卤菜的基本知识，加工用具的配置，加工原料的选用与初加工，成功卤汤的调制与保管，各种口味的调制方法，系列荤素卤品加工的全程工艺，卤品加工的注意事项，卤品加工用具，原材料，中药材，各种调味品的采购渠道，一对一的教你怎么认识香料及香料的比例、从新卤水的制作及后期保养，主要是实际作业，时间短，见效快，易学易懂，满意为止。

卤菜训练内容：

- 1.卤菜拼盘、牙签肉等的制造、拌制、出售和开店。训练课程1.讲述卤菜的发展史、红卤、白卤、川卤、酱卤等常识。
- 2.卤菜用具、设备的制造使用和采购。
- 3.讲解香辛料的效果及分类、选料与加工。
- 4.训练高汤、卤汤的配方与制造。
- 5.训练卤汤调色调味、火候掌握。
- 6.训练红卤白卤、五香味、酱香味、麻辣味、川味等各种口味的调制办法。
- 7.训练畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理。
- 8.训练各种大型及小型肉类的腌制及煮制时刻。
- 9.训练系列荤素卤品加工的全程技能。

10.训练卤汤、卤品加工的注意事项。

11.训练卤汤的保管与寄存。

12.训练卤菜的保管寄存与二次变鲜办法。

13.训练卤菜店出资预算与运营管理办法。

膳学派卤菜由于卤水经过一定原料的卤制后，会使卤水中的香味逐渐减弱，因此在香料已经不浓郁时，要及时的更换香料袋，以保持其始终浓郁的香味。熬制卤水要不断试。卤水中的香料经过水溶后，会产生各自的香味，但香味却有棋易挥发和不易挥发之差异，为了使香料益出，就要不断的尝试卤水的香味，待认为已经符合卤制原料的香味后，方能进行卤制。在试味过程中应随时作好香料投放量的记录，以便及时增减各种香料（这一点不好掌握，但是只要你经常做，慢慢的有经验了，就好掌握了）。

“盐为百味之本”，这就是说任何川菜都必须有一定的底味，卤制原料也是一样，因为卤水中的香料只能产生五香味的味感，却不能使原料产生咸味，因此，在每天投放原料时都必须尝试卤水的咸味，看其咸味是否合适，差多少咸味加多少盐，只有在盐味适宜后才能进行卤制。在具体操作上，卤一定的原料就应该加一定的盐及时补充盐量，使卤水始终保持味感醇正的咸味。

在卤制过程中，因卤水沸腾而产生蒸汽，会使卤水逐渐减少，这就需要及时补充水分，加水的方法有两种。

一是事先准备一定量的原汁卤水，边卤制边加入，这样卤制的原料能够保持棋五香味正醇厚可口。

二是事先熬制好鲜汤，在卤制前加入原卤汁中，稍傲后再进行卤制原料。由于鲜汤中含有大量蛋白质，可使入卤原料鲜味浓郁。切记在卤制原料时加入冷水，这样会减弱香味，鲜味和咸味。所以要记得勤加汤汁。