

长沙卤羊蹄培训 湖南酱卤羊蹄培训

产品名称	长沙卤羊蹄培训 湖南酱卤羊蹄培训
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

长沙卤羊蹄培训 湖南酱卤羊蹄培训

酱卤羊蹄，采用全国正宗古法烹饪工艺，结合太极五行养生之精髓来精心烹制各种美食。不得不提的是，酱卤羊蹄与传统美食有所不同，在制作时所有肉质食材都经过古坛的腌制，所有料包都是根据五行相生之道配比而成，将食材充分入味，肉质鲜美。百年老卤的炖煮更是让食材的营养价值发挥到了。

培训内容

原料的认知以及采购

师傅传授相关材料的用法用量、前期处理方法;熟悉材料的采购渠道

卤料配比与炒制

熟悉卤水配方中几十种专用香料的识别与市场选料

调卤水配方

卤水制作秘方(熬制，料包用量等)和操作方法

酱卤羊蹄

学习卤羊蹄的时间掌握及调味配方

卤水后期的保存

各种材料卤制的技巧和卤水的保存、增香等后期处理

我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示--
-学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润
分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作!

长沙红星鹏飞餐饮小吃培训学校项目主要有特色小吃、早餐早点、特色酱卤、冷饮奶茶、炒菜厨师、西点等工种。其专业性强，师资力量雄厚，教学质量高。