

特色卤猪肘培训 长沙卤猪肘子培训

产品名称	特色卤猪肘培训 长沙卤猪肘子培训
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

特色卤猪肘培训 长沙卤猪肘子培训

卤猪肘的菜肴色泽呈现枣红色，口感软糯，香味浓郁。酱菜和卤菜不单单的叫法不一样，烹制方法也是有区别的。一般制作酱菜，要提前把主料腌制后，入酱汤中煮熟，收干酱汁，不留老汤。而卤制菜肴时，主料不用腌制，而是把主料去腥后，直接放入卤汁里，大火小火煨制其熟透，卤汁浸泡，而且将卤汁作为老汤保存，反复使用。

卤猪肘培训内容

- 1、卤制品市场选料采购技巧
- 2、熟悉配方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）
- 5、各种材料卤制的技巧
- 6、卤水的保存、增香等后期处理
- 7、老师指导学员亲自动手操作及作品点评、结业
- 8、后电话辅导，开店疑难问题咨询解决
- 9、卤猪肘可搭配卤猪下水、卤猪蹄、卤牛肉、卤煮鸡等熟食一起学习。

卤猪肘介绍：卤猪肘是一道猪前肘为原料的卤制食品。特点：香浓软糯。色泽红润，肉质酥烂骨脱骨，

口味醇香。无异味，表皮净亮。

培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般一个项目3天左右，视个人情况而定。学校承诺让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！