

卤菜培训地址好找吗 优家鲜卤欢迎来电 乐山卤菜培训地址

产品名称	卤菜培训地址好找吗 优家鲜卤欢迎来电 乐山卤菜培训地址
公司名称	大渡口区优家卤菜经营部
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市大渡口区春晖路街道文体路137号附1号
联系电话	15808009317

产品详情

卤菜加工知识：烹调前的初加工

初步热处理也称前期热处理、加热预处理、初步热处理、预熟处理等，是指把经过加工整理的烹饪原料放入水(卤)锅、油锅、蒸锅或熏烤炙炉中，利用不同的传热介质进行初步加热，卤菜做法培训，使其成为半成品，以备正式烹调之用的加工过程。其中，部分干料的涨发工艺也属于初步热处理，烹饪原料的初步热处理是烹调工艺中具有较高技术性的一个环节，属半成品烹调工艺。对烹饪原料进行合理的初步热处理，是实现菜肴色、香、味的重要手段。

初步热处理主要是用水、油或蒸汽作为传热介质加热，而用热空气、盐、沙等为介质进行初步热处理的也有，但不多。

下面，我就把几类常见的初步热处理方法介绍给大家。

水加热处理工艺：水加热处理是指把经过初加工后的烹饪原料，放入不同温度的水(汤)锅中加热至一定状态，以备进一步切配成形或正式烹调之用的工艺。水加热处理可分为：焯水、水煮和卤汁走红。

油加热处理工艺：油加热处理又称过油、油锅，是指在正式烹调前用食用油脂为传热介质，将加工整理过的烹饪原料制成半成品的工艺。它能影响菜肴的色、香、味、形、质。油加热处理的方法主要有：滑油、走油、过油走红、煸炒、焗油。

(学习正宗川味卤菜就到重庆优家鲜卤，乐山卤菜培训地址，欢迎拨打页本图片上的电话随时联系我们。)

重庆卤菜培训，卤菜技术培训重庆卤菜培训哪家好

另外，做卤菜时间长的，比较专业的，甚至一些设备都是自己研制的，可能是一个不值钱的几十块钱的小玩意儿，但是对使用者来说，确实实用无比。

相信不是专业做卤菜的，不是对这个行业经营了很多年的，是不会专门琢磨这些小细节的。

事实上我们学习开店经验，卤菜做法培训推荐，学习的就是这些东西，除了口味，这些小经验小细节就是我们主要学习的点了。

这时候，学费多一点少一点已经不重要了，重要的是我们不但能够学习到制作技术，更重要的我们学到了开店时候需要注意的别人几年甚至十几年的经验，这对我们来说价值千金。

因为要让我们自己琢磨，可能也要几年时间，甚至更久，这些是花多少钱都买不来，说不定其中一个经验，就让我们省了几千块上万块的试错成本。

(学习正宗川味卤菜就到重庆优家鲜卤，欢迎拨打本页图片上的电话随时联系我们。)

卤菜培训，重庆卤菜培训学校

五六个高汤桶，每个大概几十块到一百块不等，也就是五百不到。两个地灶，主要用来给高汤桶加热，一个一百多，大概是350元左右。

一个燃气灶，用来炒料油，一般是1000元左右。

一个操作台，用来切菜和粗加工，一般是500元左右。

一个调料架，用来放置调料，主要是防潮，一般是500元左右。

一个冷藏柜，正常的700-1000元的就可以用。

总的来说设备总投资为4000多元。

另外还有一个设备需要投资，卤菜培训地址好找吗，就是空调，因为天气热，我们的卤菜店比较小，又临街，室内温度会比较热。

不过由于我们面积不大，一个1500元左右的奥克斯空调就完全够用了，外面三十七八度，屋内也是二十五六度。

当然，还有一个节省成本的办法，卤菜培训地址交通方便，就是购买二手设备，我开始做餐饮的时候，就是买的二手设备，便宜不少。

(学习正宗川味卤菜就到重庆优家鲜卤，欢迎拨打本页图片上的电话随时联系我们。)

卤菜培训地址好找吗-优家鲜卤欢迎来电-乐山卤菜培训地址由大渡口区优家卤菜经营部提供。“卤菜培训,卤菜培训学校,重庆卤菜”就选大渡口区优家卤菜经营部，公司位于：重庆市大渡口区春晖路街道文体路137号附1号，多年来，优家鲜卤坚持为客户提供好的服务，联系人：张先生。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。优家鲜卤期待成为您的长期合作伙伴！

