

东莞虎门学卤菜卤水培训做法

产品名称	东莞虎门学卤菜卤水培训做法
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

东莞虎门学卤菜卤水培训做法，学卤菜制作就到东莞食为先小吃培训班，食为先是全国连锁小吃培训机构。规模大，师资强，来食为先学卤菜技术有保障。卤菜不是单一的烹制法，而是集烹制(加热)与调味二者于一身。卤菜之中，食为先卤菜可谓是卤菜一绝，选料精，配方一同。所用调料大部分是食为先自己作坊出产的，所选用的中草药都是非常讲究的，其他，卤菜讲究原汁原味，一看就能吊起人们的食欲。一同，卤菜富含的营养价值也是非常高的，高蛋白低脂肪，养分丰富。

卤菜教学流程：

- 1、培训高汤、卤汤的配方与制作；
- 2、培训卤汤调色调味、火候把握；
- 3、培训红卤白卤、五香味、酱香味、麻辣味、川味等各种口味的调制方法；
- 4、培训畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理；
- 5、培训各种大型及小型肉类的腌制及煮制时间；
- 6、培训系列荤素卤品加工的全程工艺；
- 7、培训卤汤、卤品加工的注意事项；
- 8、培训卤汤的保管与存放；
- 9、培训卤菜的保管存放与二次变鲜方法；
- 10、培训卤菜店投资预算与经营管理方法。

想学正宗的卤菜制可以来食为先，食为先采用理论加实践的教学方式，以实践为主，理论为辅，学习期间吃。大概流程是这样的：由师傅做、学员看。师傅边做边讲，学员边看边作记录。不懂就问师傅。然后学员做，师傅看。做的不正确师傅就指出，并重新示范。确保每个环节都抓得牢牢实实，直到学员做到得心应手，挥洒自如，才进下一步练习。从下料入手，一直到拿出成品。学员自己品尝，师傅也要品尝。成不成功，缺点在哪里，学员要自己检查，查不出，师傅指出来。由学员反复地做，一直做到自己和师傅都满意，才算合格。