

湖南卤菜培训

产品名称	湖南卤菜培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

湖南正宗卤菜香味浓郁，吃在嘴里满口飘香，醇厚浓绵的香味萦绕口鼻，久弥不散，回味悠长，是道老少皆宜的美食小吃。湖南正宗卤菜中较关键的步骤是卤水的制作，卤水中含有几十种香料、药材，经由较长时间的小火焖煮，卤煮出来的食物，就会多了中药材的芳香，而且又去掉了肉、动物内脏的腥味，辛香味重又色泽亮丽、令人胃口大开。

曾食坊厨师培训学校 曾食坊厨师培训学校培训流程

- 1、湖南正宗卤菜原材料与基本工具设备的认识;
- 2、熟悉湖南正宗卤菜中多种药材及专用香料及市场选料技术
- 3、湖南正宗卤菜高汤的搭配比例和加工技巧;
- 4、湖南正宗卤菜卤药包的配制的操作方法;
- 5、白肉与红肉类食材的卤制方法与刀工技巧;
- 6、蔬菜、蛋与豆腐等食材的卤制方法与加工技巧;
- 7、卤水的制作方法 with 技巧点拨;
- 8、卤制品的收汁与增色的处理技巧
- 9、卤味产品制作过程核心技术详解;
- 10、卤水的存储保鲜方法，提香等后期处理;
- 11、卤味产品的保管存放与二次变鲜方法

曾食坊厨师培训学校培训课程; 卤味鸭头、卤水鸡爪、卤味毛豆、卤味土豆、卤味鸭架、卤味翅膀、卤味牛肉、卤味豆腐、卤味花生、卤味藕片、卤味鸡蛋、卤味猪耳、卤味猪头肉、卤味猪肚、卤味猪口条、卤味猪头皮等好几十种卤味的制作。

曾食坊厨师培训学校 想学湖南正宗卤菜技术，就来湖南正宗卤菜培训，选培训学校就选曾食坊。曾食坊厨师培训学校的卤味卤技术是以传统卤味的口味和做法为基础，研制出一套能够让学员在短时间内速成的加工工艺和制作模式，并且采用名师一对一教学模式，把卤料配方和店面经营技巧实实在在的传授给学员，掌握核心技术，原材料不需要再到本中心购买，不需要受限于他人，让学员轻轻松松的经营卤味生意，实实在在的赚钱。