

临沂特色卤菜技术培训班

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 临沂特色卤菜技术培训班 |
| 公司名称 | 城阳区薛书桥快餐店 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米） |
| 联系电话 | 15863078762 |

产品详情

东营正宗卤菜技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

课程详情

卤是一种特殊的烹调方法。卤菜是将食物放入精心调制的卤汤中加工而成的，具有保健强身的作用，且色、香、味、形兼具的美味食品。是具有中国特色的烹调技法，几乎所有的餐馆、酒楼、超市、排挡、菜市场都有其成品的身影，芳香诱人的美味。卤菜最大的优点在于冷热皆宜，它可以当作主菜，也可以作为佐酒佳肴，而且不分季节，携带方便，保质期长，年节必备。因此，赢得人们广泛的欢迎。

【卤菜学习流程】：

- 1.讲述卤菜的发展史、红卤、白卤、川卤、酱卤等知识;
- 2.卤菜器具、设备的配制使用和采购;
- 3.讲解香辛料的作用及分类、选料与加工;
- 4.培训高汤、卤汤的配方与制作;
- 5.培训卤汤调色调味、火候把握;
- 6.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;
- 7.培训畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理;

8.培训各种大型及小型肉类的腌制及煮制时间;

9.培训系列荤素卤品加工的全程工艺;

10.培训卤汤、卤品加工的注意事项;

11.培训卤汤的保管与存放;

12.培训卤菜的保管存放与二次变鲜方法;

15.培训卤菜店投资预算与经营管理方法。

【卤菜的特点】：

第一，取材方便，可丰可俭

第二，质地适口，味感丰富

第三，香气宜人，润而不腻

第四，携带方便，易于保管

第五，增加食欲，有益营养

【培训菜品内容】：

1.畜肉类：富贵蹄膀、酱香牛肉(镇店卤品)、卤方块肉、五香蹄花、卤猪头肉、卤猪口条、卤肥肠、卤猪耳、卤猪肚、卤猪心、卤猪尾、卤猪排、卤牛肚、卤牛心、卤牛筋等。

2.禽肉类:虎皮鸡蛋、五香鸡蛋、虎皮鸡爪、五香鸡爪、卤鸡腿、卤鸡翅、卤翅中、卤翅尖、卤鸡肝、卤鸡肫、卤鸭脖、卤鸭肠、卤鸭头、卤鸭胗等。

3.素菜类:五香面筋、香卤干子、香卤毛豆、五香腐竹、香卤千张、卤海带、卤花生、卤莲藕等。

菜品种类：卤猪蹄，卤香嘴，卤猪耳，卤鸡爪，卤鸭心，卤鸭脖，卤鸭肝，卤鸭头，卤鸡翅，卤鸭，卤肥肠,卤鸡尖，卤兔头，卤豆干。

凉拌系列：夫妻肺片、凉拌猪头肉、红油耳片，棒棒鸡，泡椒凤爪，凉拌素菜(如凉拌海带，凉拌藕片，凉拌豆皮等)。