

正宗的卤肉卷学习班-零基础授课

产品名称	正宗的卤肉卷学习班-零基础授课
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	1.00/种
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

学习正宗的卤肉卷技术当然要选择一個踏实放心的培训学校了-北京品味轩餐饮公司

想要学卤肉卷的朋友想必都知道，如今的卤肉卷培训教学模式主要分为线上卤肉卷培训和线下卤肉卷培训两种。经过我的仔细对比和研究，我觉得线上学习卤肉卷技术这种教学模式更值得大家选择，随着5G网络的覆盖，在线学习卤肉卷技术会是一个大趋势，只要有手机/电脑和网络，你就能随时随地上课，方便快捷。

卤肉卷是一种特色鲜明的美食，它采用烙好的薄饼，包裹上精心卤制的各类肉菜、配菜、加上各类调味料，做到了饼皮香脆，馅料浓香鲜美。论“香”，面香、肉香、蔬菜香，还有卤汁香与酱香，闻之喷香扑鼻，尝之奇香满口，回味则余香绕舌;论“味”，北京品味轩餐饮公司卤肉卷推崇五味调和，一口下去，酸、甜、咸、香、辣尽在其中，酣畅淋漓;论“营养”，除了蔬果禽蛋肉的均衡搭配外，北京品味轩餐饮公司卤肉卷还将桂皮、五味子等药材巧妙运用到卤汁的熬煮和酱料的发酵过程中，是当之无愧的食补佳品。

传授品种

学习：腊味卤肉卷，飘香卤味卷，火腿卤味卷，香酥鸡柳卷，蛋丝卤味卷，香甜果蔬卷，藕片千张卷。

课程内容：

1：卤水

第一步，主要系统学习如何使用各类中药材，按照精确比例熬制卤水。这里重点学习配料、掌握火候、调味等知识。

2：卤制

第二步，主要系统学习如何使用卤水卤制牛肉、鸡肉、千张、藕片等原料。这里重点学习原料处理、掌

握卤制火候、时间等知识。

3：黑酱

第三步，主要系统学习如何使用清水/白糖/鸡精/豆瓣酱/甜面酱/海鲜酱/老抽等食材制作卤肉卷专用黑酱。

4：蒜蓉酱

第四步，主要系统学习如何使用泡椒/生姜/大蒜/番茄酱/鸡精/耗油等食材制作卤肉卷专用蒜蓉酱

5：辣椒红油

第五步，主要系统学习如何使用辣椒面、芝麻、姜葱蒜等食材制作卤肉卷专用辣椒红油。

6：面饼

第六步，主要系统学习如何使用清水、面粉、泡打粉、白糖、膨松剂等食材制作面饼。这里重点学习和面、醒面、切剂子、揉面、擀面等知识。

7：烙饼

第七步，主要系统学习如何操作使用电饼铛烙饼。这里重点学习掌握温度、煎饼等知识。

8：卷饼

第八步，主要系统学习如何将烙好的薄饼卷成漂亮的卤肉卷。这里重点学习刷酱、主菜搭配、卷饼手法、技巧等知识。

培训地址：北京朝阳区小红门---咨询：汪老师

在加盟好吃的餐饮加盟项目之后还有重要的一点就是对于各种类型的小吃要开始一个属于自己的小吃的技术，如果一个城市之中只有你一家这样的小吃加盟店铺采用加盟商给你技术其实也是一件不错的事情，如果两个相同的小吃加盟店是有着一样的技术的，就要在服务的方面下手了。

特色餐饮加盟店的作为市场上经营一种畅销的特色美食，为消费者带来非常可口的美味享受，因此，在经营开一家特色餐饮加盟店成为太多的创业者的一致选择，想要成功的经营餐饮店，经营特色餐饮加盟店要这样组织客源。餐饮加盟店是以质量为其首，餐饮加盟店的质量是非常是市场开发和客源的组织的前提和基础。

在湖南各地，卤肉卷的知名度堪比麦当劳、肯德基，无论大中小学生，还是中老年人，无论时尚一族，还是公司白领，人人喜欢，个个称赞，就连一向挑剔的重庆“好呷婆”都对它青睐有加，时尚的卷饼，如今的卤肉卷饼在全国各地的生意也是红红火火，门庭若市。

卤肉卷饼是一款以特制面饼包裹卤肉、肉片、火腿、鸡柳、蔬菜的时尚特色即食小吃，有麻辣牛肚卷、滑嫩猪肉卷、菠萝鸡柳卷、五香卤肉卷、脆甜卤藕卷等十几个经典品种。与一般粗制滥造的街边小吃不同，我们卤肉卷将美味、营养、精致、卫生、方便、快捷做到了。论“色”，红、白、紫、绿、黄五色俱全，观之养眼，食之养生；

论“香”，面香、肉香、蔬菜香，还有卤汁香与酱香，闻之喷香扑鼻，尝之奇香满口，回味则余香绕舌；论“味”，我们卤肉卷推崇五味调和，一口下去，酸、甜、咸、香、辣尽在其中，酣畅淋漓；论“营养”，除了蔬果禽蛋肉的均衡搭配外，我们卤肉卷还将桂皮、五味子等药材巧妙运用到卤汁的熬煮和酱料的发酵过程中，是当之无愧的食补佳品。

培训课程

理论学习：1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：1.备原材料，老师旁边检查指导。

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。