

# 卤煮火烧技术培训 教学质量好

产品名称	卤煮火烧技术培训 教学质量好
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

来这里学习正宗的小吃技术 教学质量好 培训费用少

卤煮火烧是产自北京的特色小吃，老北京卤煮火烧，传遍大江南北。来自各地的游客到北京较好件事就是尝尝正宗卤煮火烧。老北京卤煮火烧是热门的小吃创业项目，投资小，利润大，市场广阔。卤煮火烧重要的是口味，口味做的好，店面天天爆满，适合人群广，品味轩百年卤煮火烧配方技术等你来学，保证工艺精湛，保正宗，先品尝后学习。地道的北京人估计没几个不好吃卤煮火烧的，所以开一家卤煮火烧店生意肯定差不了。

卤煮火烧是北京汉族出了名的小吃，起源于北京南横街。是因为光绪年间因为用五花肉煮制的苏造肉价格昂贵，猪头肉和猪下水便宜，所以人们就用猪头肉和猪下水代替，经过民间烹饪高手的传播卤煮火烧是老北京纯粹的东西，土生土长，比京剧还要纯粹。

久而久之，造就了卤煮火烧较初的卤煮出自于宫廷的“苏造肉。卤煮火烧是将火烧和炖好的猪肠和猪肺放在一起煮”据说光绪年间因为用五花肉煮制的苏造肉价格昂贵，所以人们就用猪头肉和猪下水代替，经过民间烹饪高手的传播，久而久之，造就了卤煮火烧。

辅之以炸豆腐片、血豆腐、卤汁地道的北京人估计没几个不好吃卤煮火烧的。

膳学派特色烧烤：

烧烤羊肉串 2.烧烤鲜鱼 3.烧烤羊排 4.烧烤羊腿 5.烧烤羊鞭 6.烧烤羊外腰 7.烧烤羊内腰 8.烧烤板筋  
9.烧烤鱿鱼 10.烧烤大虾 11.烧烤海鲜 12.烧烤馍干 13.烧烤蔬菜 14.烧烤水果 15.烧烤韭菜 16.烧烤茄子  
17.各类烤翅全套 18.烧烤羊头 19.烧烤全羊 20.疯狂烤翅 21.烤面筋全套 22.烧烤各类肉串 23.烧烤各类蔬菜  
24.烧烤各类海鲜 25.烧烤各类水果 26.烧烤各类豆制品 27.烧烤核心腌制配料 28.烧烤专用飘香酱  
29.诸葛烤鱼 30.铁板烧全套制作 31.碳锅鱼培训 32.碳锅鸡培训 33.碳烤鱼培训 34.炭烤鸡培训 35.石锅鱼培训  
36.烤豆皮全套 37.烤猪蹄全套 38.韩式烤肉全套 39.俄罗斯烤馒头 40.特色烤全羊

膳学派培训五大优势 十大保障 密制配方 整店输出 让您零经验也能无忧开店

品牌出众，实力不凡：总部实力雄厚，专属技术，广告强劲，品牌深入人心；

品种独特，新品不断：拥有专业的配方、特色的工艺、独特的制作，新品不断研发创新；

种口味，小吃众多：光薯条就有种口味，更有几十种小吃配套，丰富；