

# 徐州有学卤菜技术的地方吗

产品名称	徐州有学卤菜技术的地方吗
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

徐州有学卤菜技术的地方吗

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

卤味培训

卤猪蹄，卤猪肚，卤头肉，卤猪耳朵，卤鸡腿，卤鸡爪，卤鸡翅

卤味这个行业在市场上现在非常的流行了，特别是川味卤味口味的，很多朋友都知道卤味起源历史悠久，在远古秦朝时，就有制作卤味的专业厨师，川味卤味自形成之日起，便被广大群众所认可，由于卤味具备的其它烹制法所达不到的优势而历经千年，经久不衰。

卤味不是单一的烹制法，而是集烹制（加热）与调味二者于一身调味品配方复杂而精细，制作方法讲究耐心考究，犹如品茶一样，所谓慢工出细活。卤味的吃法也是很多样化的，可以根据不同人的口味有所调整，一般，有香、有辣、有麻等几种口味。

学习内容

- 1.制作卤水的调料及香料认识；
- 2.卤水的上色和烹饪方法、香料的用量；
- 3.糖色的制作；
- 4.香料的使用及卤水的存放。

学习过程

- 1、项目技术详细讲解，原料的选择、采购、价格等。
- 2、专业师傅一对一教学、示范、讲解技术和流程。
- 3、师傅实践和理论结合教学，技术要点、技巧、细节等。
- 4、学员自己亲自动手操作，师傅旁边检查指导，熟悉操作流程，制作出成品。

## 学习时间

不限制学习时间，包教包会，学会为止！

膳学派承诺：全部核心配方毫无保留；全部现场实践学习；全部支持免费技术升级；全部包教包会，让每位学员学到开店的真本领，高高兴兴的来，开开心心的走。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）

选择膳学派优势：先品尝后学习，学习期间包吃包住，后期提供免费的开店扶持，终身技术免费升级