

武汉学卤菜 卤菜培训

产品名称	武汉学卤菜 卤菜培训
公司名称	武汉文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区民主路23号第2栋1~2层
联系电话	027-88081998 13377851356

产品详情

学卤菜哪里报名-武汉卤菜培训，学卤菜到武汉文昌小吃培训学校。其独特的配方和制作工艺、色泽美观、味美可口、营养丰富,香气扑鼻。全面掌握过硬的卤菜技术，开店成本低，收益高。武汉文昌卤菜是结合了潮州卤水与川卤的综合优点于一身，针对性为全国各地的学员调制出更适合当地口味的精品卤菜，其分别是：香辣、麻辣、酱香、五香、甜辣、微辣、白卤、红卤、本色天然卤。文昌卤菜培训招生对象不限年龄和文化，想学卤菜技术开店创业者均可报名参加学习。学习品种畜肉类：卤牛肉、卤牛肚、卤方块肉、五香蹄花、卤猪头肉、卤猪口条、卤猪肠、卤猪肚、卤猪心、卤猪尾、卤猪排、卤蹄膀、卤牛心、卤牛筋、香卤猪肉、香卤猪肘、酱香牛排、香辣牛筋、香味牛肝、香卤羊、香卤羊蹄、多香排等。禽肉类：虎皮鸡蛋、五香鸡蛋、虎皮鸡(鸭)爪、五香鸡(鸭)爪、卤鸡(鸭)腿、香辣鸡(鸭)翅、卤翅中、卤翅尖、卤鸡(鸭)肝、卤鸡(鸭)肫、卤鸭脖、卤鸭肠、卤鸭头、卤鸭胗、香卤全鸡(鸭)、卤鹌鹑海鲜水产类：卤武昌鱼、其它鱼类、卤虾卤蛙、卤海带卷 卤海带丝、卤海带结、其它海鲜、其它水产豆制品类：香卤豆干、卤水素鸡、五香腐竹、香卤千张、多香毛豆、卤牛皮干子、卤脆皮豆腐、卤干叶豆腐菜 类：五香花生、多香莲藕、香味竹笋、香卤毛豆、卤花生、卤莲藕、五香面筋、卤土豆、卤茶树菇、卤鲜果。文昌卤菜培训理论学习1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细讲解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。示范讲解1.老师一对一的实战示范，讲解技术。2.老师实际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。培训内容1.原材料的了解和选购。2.香料的认识和选购。3.卤水的制作配方和技术4.卤水的保存方法和注意事项。5.特色卤菜的制作方法及其注意事项。文昌卤菜培训自我实践1.亲手备原材料，老师旁边检查指导。2.亲手操作所有流程，制作出成品3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。卤菜培训学习时间学习3-5天左右，根据个人掌握情况而定上课时间周一至周六 上午8：30~11：30；下午14：00~17：00食宿问题：校有食宿，费用自理，公寓式住宿设备齐全学校地址：武汉市武昌司门口民主路23号户部巷步行街来校路线：1、武汉火车站、武昌火车站、汉阳王家湾乘地铁4号线复兴路站下D出口出，走到省人民医院门前乘573路717路539路公交车在司门口解放路后长街站下，前行到司门口天桥下左拐，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到。2、武昌火车站乘717路539路、汉阳王家湾乘607路公交车在解放路后长街站下，行到司门口天桥下左拐，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到。3、汉口火车站、光谷方向乘地铁2号线在积玉桥站下D出口斜对面转乘539路542路514路607路804路公交在临江大道汉阳门下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行100米即到武汉市文昌职业学校。