

# 新式热卤做法培训

产品名称	新式热卤做法培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

长沙市热卤学习培训，湖南省热卤学习培训人是铁饭是钢，食以味为本，仅有味儿好，才算是关键所在！熟食店全国各地到处都是，假如只贪小便宜，学个味儿一般的在销售市场上是难以市场竞争的，仅有真真正正学得具备特点、超的卤味才算是您存活之本。

学习培训时间：

教师从零讲课，随到随学,学好截止。不限定学习时间，一般5-8天上下，视个人情况而定。

培训费：随到随学，免技术开发费、免学习培训工费、免教材费、完全免费终生产品升级、在线设计门店装修计划方案等，半途免收一切花费。依据本人理解工作能力学好截止，不限定学习时间。

培训计划：

1：热卤的销售市场发展前途

2：热卤的制做和秘方

3：热卤的整套方式及方法的传援

4：热卤的三合一，四合一，五合一，六合一，十合一等的调料配搭。

5：学习培训种类，卤味，红卤，畜肉类食品 卤格子肉 卤猪脚 五香蹄花 卤猪头肉 卤猪口条 卤猪大肠特点香卤，辣卤。四川經典凉菜，四川野山椒系列产品，整鸡整鸭，南京盐水鸭，麻辣7大系列产品及关键调料及制做技术性，款多經典。特点突显，独自一人秘方。

示范性解读：

1.技术教师一对一的实战演练示范性，解读技术性。

2.教师实践活动实际操作中领着你追忆集中学习环节中的开实体店的方法，原料的挑选，购置，成本费、费用预算。

自身实践活动：

1.自身备原料，教师边上督导检查。

2.自身实际操作全部步骤，制做出制成品，教师边上督导检查。

3.学生自身思考，教师正确引导，烂熟操作步骤。

新型热卤是曾食坊在卤味的基本上的另一道美味可口的生产加工;能够把各种各样熟菜调配各种各样不一样的口感，各种各样料汁、料汁，使其味、其形、其型更能造成顾客的钟爱，是一道十分非常好的特色美食。