

长沙卤菜培训学做卤菜技术卤菜做法配方

产品名称	长沙卤菜培训学做卤菜技术卤菜做法配方
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

长沙卤菜培训学做卤菜技术卤菜做法配方

红星鹏飞卤菜培训中心指出，卤菜加工销售的平均毛利率在40%左右，每天的营业额如果能在500元左右，每天的纯收入就能达到200元以上。如果经营得当，花色品种多，口味独特，选择店面恰当，每天的收入还要高出很多。如今越来越多的人把卤菜作为日常饮食的一种。这种趋势已经从大城市走向小城市，进一步向城郊发展。熟食的消费群众可观。目前，中国的熟食文化正在形成，从年轻人到老年人，很多投资者都已经选择红星鹏飞特色卤菜培训，并产生了丰厚的回报!卤菜教学流程:1、卤制品的市场选料采购技巧2、熟悉配方中多种专用香料的识别与市场选料技巧3、卤水制作秘方(高汤熬制,料包配置等)和操作方法4、卤水颜色的处理(炒糖色等)5、各种材料卤制的技巧6、卤水的保存、增香等后期处理7、老师指导学员亲自动手操作及作品点评、结业8、后期电话辅导,开店疑难问题解决湖南卤菜技术培训-湖南卤菜技术培训 长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校,有1000余平方的教学场地，本中心针对创业者高水平开店培训。采取理论加实际操作相结合的教学方式。