

卤菜培训学校,学卤菜技术培训班

产品名称	卤菜培训学校,学卤菜技术培训班
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	800.00/项
规格参数	公司名:英佳尔餐饮技术培训基地 学习方式:一对一实战实操训练学习 优惠:学费享受创业补贴全额返还
公司地址	武汉市洪山区珞喻路446号洪山科技创业中心B座5楼
联系电话	027-87584041 15871728280

产品详情

卤菜培训学校,学卤菜技术培训班

卤菜培训内容：

畜肉类：富贵蹄膀、五香牛肉（镇店卤品）卤方块肉 五香蹄花 卤猪头肉 卤猪口条 卤肥肠 卤猪耳 卤猪肚 卤猪心 卤猪尾 卤猪排 卤牛肚 卤牛心 卤牛筋等。2.禽肉类:虎皮鸡蛋 五香鸡蛋 虎皮鸡爪 五香鸡爪 卤鸡腿 卤鸡翅 卤翅中 卤翅尖 卤鸡肝 卤鸡肫 卤鸭脖 卤鸭肠 卤鸭头 卤鸭胗等。

3.素菜类:五香面筋 香卤干子 香卤毛豆 五香腐竹 香卤千张 卤海带 卤花生 卤莲藕等。

4.卤菜拼盘、牙签肉等的制作、拌制、销售和开店。

注：您需要那家味型，就给您那家味型，只会超越不会逊色！

卤菜培训要点

卤水配制、香料配制、香料油炸制

腌制的肉产品焯水处理

调味型（五香、五香微辣、麻辣）

卤水调味、卤水调色

肉产品卤制

总结当天教学知识，解惑学员疑点、难点

卤菜培训增值服务

- 1.找店服务、店面布局、装修指导。
- 2.产品艺术图、菜单设计、广告设计。
- 3.提供千家成功店铺供您参考。
- 4.代理招生，做分导平台必将增值。
- 5.地域保护，保持区域竞争力。
- 6.提供千家成功店铺供您参考。
- 7.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。
- 8.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。

英佳尔卤菜、泡菜、凉菜，出自近十位世家之手，融合了目前的技术和工艺，在此基础上调至出来的夫妻肺片系列，可谓老少皆宜，营养健康，余味绕梁；技术和口味绝不逊色于这些品牌，为创业者在卤制品和凉拌菜上创立自己的品牌提供有力的技术保障。英佳尔卤菜培训独具特色，让您做出客户百吃不厌的好产品！

英佳尔卤菜培训特色：老师一对一手把手指导，仿真实操培训间实战实操培训，200多家连锁店供学员借鉴学习，让您跟着成功创业者学习，让创业变得简单轻松。技术包教包会包满意，学习期间免费提供中餐和住宿，学费享受政府补贴让您低成本创业。技术终身免费升级，全国连锁机构供您选择学习或复习让您后顾之忧。