

邯郸哪教卤肉饭技术培训

产品名称	邯郸哪教卤肉饭技术培训
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	280.00/项目
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

卤肉主要为手艺切碎的瘦猪肉,这样做出来的卤肉比较有质感和口感。卤汁由香菇、八角、冰糖、五香粉等配料加水熬成,熬制一道两个小时后,就可以倒在碎肉上

课程介绍：

课程名称：卤肉饭套餐

课程内容：韩国泡菜卤肉饭、咖喱鸡块饭、香辣排骨饭、烧汁鱿鱼饭、烧汁茄子饭、红烧肥牛饭、四季豆卤肉饭;

收费标准：培训学习费用详情可询问程老师获取新的活动套餐;

课程时间：早：9：00——5：00;周一至周日;

授课机构：北京品味轩餐饮管理有限公司

授课种类：特色小吃、面食系列、快餐系列、美食系列、火锅系列、韩餐料理系列;

课程服务：优质机构、服务保障、诚信认证

卤肉主要为手艺切碎的瘦猪肉,这样做出来的卤肉比较有质感和口感。卤汁由香菇、八角、冰糖、五香粉等配料加水熬成,熬制一道两个小时后,就可以倒在碎肉上

找到好位置以及项目之后我们就需要给自己的店面进行装修了，对于装修来说小编根据多年的经验来讲

要突出几点：特色、风格、干净为主;如果您有一定的设计或者可以做一个特色风格的，如果您只是想都低端的投入较为少的话，那么就不需要太豪华的装修了，只要做到干净整洁就可以的;

现在市场上有好多好多美味的小吃，但有人还特别进行了市场调查，在那么多美味的小吃中，买的好的，销量好的还是台式卤肉饭，吃过台式卤肉饭的人都知道，台式卤肉饭的价格并不贵。

都准备好之后不是就立刻开店了，我们还要办法相关证件的，这些可以先进行办证因为有一些证书下来是需要一些时间的;办理相关证件是非常重要的，我们创业开店就要正式的去做，要是没有这些证件的话要不相关部门就会找到您的;

说到卤肉饭，大家总会跟台湾联系在一起，作为一种街头小吃和家常菜肴，卤肉饭已经在宝岛社会文化当中留下了深深的烙印。按照标准的汉语，这卤肉饭应当写作“滷肉饭”才对，不过你看这个“滷”字笔画这么多，无论是对饭馆的老板还是对食客来讲，都是一个不小的负担和挑战，所以简化成“卤肉饭”也算顺理成章。

今天北京品味轩餐饮公司小编老师就给一些新手小白们讲解一下开一家餐饮小吃店的流程以及一些细节;想要开一家小吃店我们先要做的一点是：考察市场，不管是餐饮小吃行业还是其他行业我们在开小吃餐饮店的时候需要我们先考察市场，考察市场是包括有许多的例如：店铺位置的环境，消费人群群体、消费水平、口味喜好，以及竞争对手经营情况，竞争成度，分析优势;了解好这些之后我们就大概可以确定经营的位置在哪里了。

开卤肉饭店应该有自己的主打品种或特色产品，而且往往是以一两样主打品种或特色产品为主，几种一般产品为辅，从而形成自己的风味特色，店铺的招牌也宜用主打产品或特色产品来命名。如舌尖卤味猪脚饭、舌尖卤味卤肉饭等等。

下来我们就需要考察了解的就是项目了，我们想要开店就要有项目，考察项目我们要结合地址适合做什么，以及自己喜欢，消费群体喜欢;但是我们还要符合大众的消费群体，我们要考察适合的项目来经营也可以搭配一些项目一起经营，并且我们在考察产品的时候还要注意找适合的采购购买渠道，确定好项目也会对于我们开店有所帮助的;

快餐卤肉饭技术培训哪里好?卤肉饭培训中心学习由专业技术人员全程一对一单指导，以理论+实践的方式让投入者更快更好的掌握相关技术，一般5天左右均可学会，随到随学，学习时间不限制。