

台湾卤肉饭培训

产品名称	台湾卤肉饭培训
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

随着社会的不断发展，人们的生活水平也在不断的提升，而生活条件好了之后大家对于吃方面的要求也是越来越多了。俗话说“民以食为天”，世间唯美食与爱不可辜负。丰富的食材选料，奇思妙想的美味烹饪，越来越多的人踊跃投入到“厨房革命”中，方寸间诞生的美味，让人生也变得“有滋有味”。人生在世，普通人不过吃喝二字，而吃货，则是远远不够的，还得自己会做菜。它们认真对待每一种食材，细心掌握每一分火候，专注品味每一种味道，对生活充满了敬意与热爱！

卤肉饭是台湾极具特色的一道美食,选料和制作都很讲究,卤肉饭的zui大特色在于卤肉的酱和汁的制作。卤肉主要为手工切碎的瘦猪肉,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。卤肉饭的米饭粒粒光洁、香糯弹牙、肉丁香而不腻、软而不烂、碎而不散,青菜爽口,卤蛋味浓,肉汁粘稠。本中心拥有极其丰富的卤肉饭制作经验,同时还具有一套完善的卤肉饭营销方案,我们在此承诺将会用技术,实惠的培训价格,来帮助学员成功创业。让学员真正地轻轻松松开店,稳稳当当的赚钱,开开心心做老板。

培训课程

- 1.讲述台湾卤肉饭的发展史及基础知识。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.各种卤肉卤汁的配制及熬制方法。
- 4.肉类半成品初级处理方法。
- 5.卤肉饭各种材料的制做流程及方法。
- 6.卤肉饭未售完半成品的保存方法。
- 7.设备器具采购途径和要求。
- 8.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

课程安排

1. 讲述台湾卤肉饭的市场氛围及未来市场前景。
2. 讲述制作台湾卤肉饭的各种工具和使用方法。
3. 细心传授台湾卤肉饭所用食材的处理方法和技巧。
4. 细心传授台湾卤肉饭每一个步骤流程，火候的讲究，调味品的用量。
5. 设备采购渠道指导，原材料挑选及采购渠道指导

食为天核心声明：湖南长沙食为天实实在在的教学。长沙食为天做的是口碑！讲的是品牌！教的就是技术！如果学员看价格合适再报名学习。我们知道您的钱来之不易，都是辛苦钱，汗水钱，咱们食为天一样的诚信做人，诚心教学，每一分钱都会让您花得有价值，不走冤枉路。