

# 学卤面技术价格，卤面培训正规学校

产品名称	学卤面技术价格，卤面培训正规学校
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

### 学卤面技术价格，卤面培训正规学校

卤面常见的有：卤面做法多样，风味不一，用料随做法有差异。打卤面分清卤、混卤两种，清卤又叫氽儿卤，混卤又叫勾芡卤。做法不同，吃到嘴里滋味也两样。打卤不论清混都讲究好汤，清鸡汤、白肉汤、羊肉汤均可，口蘑丁熬的汤是汤料中隽品。氽儿卤除了白肉或羊肉香菇酱、口蘑、乾虾米、摊鸡蛋、鲜笋等一律切丁外，北京人还要放鹿角菜，洒上点新磨的白胡椒、生鲜香菜，辣中带鲜，才算佐料齐全。

英佳尔卤面培训特色：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。

卤面培训内容：

腊肉豆类、牛肉豆类、五花肉豆类、鸡丁豆类等。

主要类型：卤面、蒸面、炒面。

### 卤面培训要点

1、头天晚上睡觉前将花菇、松蘑、黄花、木耳泡上，次日早将黄花摘去顶部切断，木耳剪去根部切条，

蘑菇去掉菇蒂切片，松蘑切条；

2、带皮猪肉加葱姜、大料、料酒煮熟；

3、调好水淀粉打好鸡蛋备用；

4、带皮猪肉煮熟后取出晾凉切大片，葱姜切片，姜切片便于吃的时候挑出去，取一个西红柿切块

### 卤面培训增值服务

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。

武汉英佳尔全国连锁餐饮创业培训基地是华中地区规模大，历史悠久的特色餐饮创业培训基地。武汉总部占地3000多平米，有100多位来自全国各地的餐饮培训师，店面运营经验18年，旗下有200多家大型成功连锁品牌店。学习完毕可办理国家认可毕业证书，也可以办理劳动部门认可的职业资格证书并直接推荐就业。学校办理的职业资格证书，全网可查，出国，就业，获取创业补贴都有用！

英佳尔餐饮集团培训优势：

技术培训、开店培训、职业培训、案例分析

免费培训+免费升级+后期免费更换项目。建立利益共同体，打造供应链，您赚高额利润，英佳尔只与您分享增值利润。

英佳尔餐饮创业培训基地除了有好吃特色的卤面培训外我们还针对目前小吃市场需求提供各类网红小吃技术培训和开店指导，为您开店保驾护航，让您零门槛，零风险，轻松创业当老板！