

湖南卤菜熟食的做法培训

产品名称	湖南卤菜熟食的做法培训
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

湖南卤菜熟食的做法培训

卤菜比较小的投资经营项目，也比较适合那些初入餐饮行业的经营者，以及需要再就业的下岗工人，开一家专卖卤菜的小店，则是投资更少、操作更简单、经营更容易的一个项目，现场卤制，现场飘香起到很好的宣传，销量

卤菜入味透，既可干吃，也可拌吃和炒吃;口感层次分明，回味无穷;产品款款精致新奇，满街飘香，色香味美，卤菜具有取材方便、可丰可俭、质地可口、冷热皆宜、味感丰富、香气宜人、润而不腻、携带方便、易于保管、增进食欲、有益营养等特点，卤味制品的优点在于冷热皆宜，既可作为餐桌主菜也可当作佐酒佳肴，保质期长、四季享用、年节必备【我们的】1、我们拥有现代化培训基地，在我这里提供食宿，既方便又安全，提供免费食材。2、我们拥有在业内沉淀了十多年之久的研发中心，定向为我们的学员研发高精尖的调味品。我们鼓励和支持学员做大做强自己品牌，换句话说，我们就是鼓励学员自己当老板。3、人士提供开店技术指导。4、我们每年培训超过几千人的学员，开店学员遍布各地。【正卤菜培训课程】1.传授卤菜的发展史、红卤、白卤、川卤、酱卤等知识
2.传授香辛料的作用及分类、选料与加工 3.传授高汤、卤汤的配方与制作 4.传授卤汤色调调味、火候把握
5.传授红卤白卤、五香味、酱香味、麻辣味、川味等各种口味的调制方法
6.传授畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理 7.传授各种大型及小型肉类的腌制及煮制时间
8.传授系列荤素卤品加工的工艺 9.传授卤汤、卤品加工的注意事项 10.传授卤汤的保管与存放
11.传授卤菜的保管存放与二次变鲜方法 12.传授卤菜酱汁的调配以及卤菜凉拌方法
13.学员在学校动手实操所学课程，老师在旁督导纠正，直到学会为止

【培训方式】传授全部秘方，直到独立操作。所有原料、用具、设备等，学员公开，回家就能开店。眼光决定财富,技术成就梦想，一个已经成就了成千上万人的财富梦想的经久不衰的餐饮创业项目，欢迎你来考察学习!

曾食坊做的是口碑！做的是品牌！教的就是技术！假如学员看价格适宜再报名学习。食为天知道您的钱来之不易，都是辛苦钱，汗水钱，所以食为天也是凭良心干事，每一分钱都会让您花得有价值，不走冤枉路