

# 湖南卤菜培训 学习熟食卤菜技术培训

产品名称	湖南卤菜培训 学习熟食卤菜技术培训
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

### 湖南卤菜培训 学习熟食卤菜技术培训

卤菜属于消费品，有投资小回报快，操作简单，经营容易的特点，因而很多生意人利用此菜，以小本起家短短的几年后就赚得盆满钵满。

制作卤菜较重要的就是卤水了，卤菜的制作是相对比较简单，但是卤水就不是那么简单的了，有些人想做卤菜生意，就是找不到卤水的制作方法，这个就让他们很头疼。

长沙曾食坊卤菜培训品种包括：卤鸡、卤鸭、卤鹅、卤猪脚、卤猪蹄、卤猪头肉以及卤各种内脏，共计几十种，可满足各种消费者的喜好。

课程安排：认识各种原材料 - 老师现场演示 - 学员亲自操作 - 老师指导纠正 - 老师考核作品 - 教你如何选购原材料和设备—介绍如何开店 - 经营成本核算 - 怎样选址 - 结业 - 后期电话指导。

随到随学，节假日不休；老师手把手教学，简单易懂；前期老师做给学员看，后期学员实际动手操作,学习快；亲自指导，学员反复练习，容易上手；包教，学会为止。真正做到不一样的培训，不一样的收获

卤菜培训学习内容：

- 1、制作卤水的调料及香料认识；
- 2、卤水的上色和烹饪方法、香料的用量；
- 3、糖色的制作；
- 4、香料的使用及卤水的存放。

随着现在越来越快的生活节奏，好多人选择了即好吃又方便的卤菜，卤菜口味众多，全国各地都很受欢迎，所以说卤菜的市场和前景是很开阔的。