

卤菜怎么做 卤菜培训学校

产品名称	卤菜怎么做 卤菜培训学校
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

卤菜怎么做 卤菜培训学校

卤菜又被称为“卤”，一锅秘制调配好的卤水汁，可以卤一切。一锅卤味，关键是在卤水汁，长沙曾食坊小吃培训利用多年的小吃经验和独创的口味，将上百种香料秘制卤煮，成就一份独特的味道，可以卤鸡蛋、鸡爪、豆腐干、豆腐皮、鸡头等，可以说是一锅卤的百味风情。

课程安排及培训优势：

课程名称：卤味技术培训

培训种类：卤鸡蛋、鸡爪、豆腐干、豆皮、鸡头等

课程内容：

学习小卤设备的认知和使用方法；2.学习小卤大料的讲述及认知；3.学习原材料的讲述及选购；4.学习小卤的制作方法和工艺流程实操5.学习卤汁烹调技巧；6.学习卤味提香、上色、收汁的制作方法；7.学习卤味出锅时间的掌握以及如何做到有卖相等。8.学习卤味的保存方法及售

卖技巧。

承诺：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；名师亲自指导，学员反复练习，更容易上手；包教包会，学会为止。真正做到不一样的培训，不一样的收获！

您若想学到卤菜技术培训配方，请千万不要计较路途的远近，学费的高低。学到卤菜做法，掌握卤菜技术配方，学好回去真正能开店开业，这点付出很快就会赚回来的。但是，有时候付出不一定就有回报。所以选择一个正确的地方、正规的卤菜训学校是很关键的，只有正规的培训学校，您才能学到卤菜技术。长沙曾食坊是您的选择!

曾食坊卤菜项目优势：

1.精选材食材把控严格，安全卫生标准严苛，保证食材安全健康

2.私工艺独创卤水配方，一体化工艺流程，秘制卤水涵盖一切，省事省力省工艺，并且保证味道香辣可口。

3.群体广长时间卤制，秘制配方，味道浓厚，香辣可口，多种口味，自主选择，老少皆宜，养生美味。