

## 卤菜技术学习 卤菜技术培训包教包会

产品名称	卤菜技术学习 卤菜技术培训包教包会
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

### 产品详情

学习卤制品在烹制过程中将原料本身之味和逐步渗入到原料内部的卤汁之味(以香料的香为主)发生作用，使制品滋味醇厚，其香浓郁扑鼻。第二，实用性广。卤制品既可冷食，又可熟食，老少皆宜，既能作为筵席中的冷菜，又能作小菜、快餐、小吃、零食，便于携带，又是一种理想的旅游食品。第三，制作简便。只要将卤汁调配好，然后将原料烧煮成熟就可以了。第四，用料广泛。无论是家禽家畜类，还是豆制品，甚至是水产品，都可以作为卤制品的原料。

学技术为了什么！就是为了挣钱成功自创业，学就学口味的小吃技术，也只有真才实学毫无保留的超前技术才可赢得市场，食味源培训中心所有学员一对一的，手把手的实践操作培训，前期师傅做，学员学习，后期学员做，师傅指点，反复练习，直到学会为止！真正做到每个学员都能掌握真技术并成功创业！

食味源让利于广大学员，价格不贵，在食味源学东西很放心，师傅教的也很认真，从来不敷衍，宁可让学员排队等待，也不会为了赶进度而同时教好多人，不会为了自身的利益，而牺牲教学质量，口味非常地道，不滥竽充数，能教的项目口味肯定不错，口味没把握的项目，也不教，我们的目标就是：绝不让口味成为开店失败的原因。