

卤肉卤菜技术制作培训

产品名称	卤肉卤菜技术制作培训
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

食味源卤菜是结合了潮州卤水与川卤的综合优点与一身，针对性为全国各地的学员调制出更适合当地口味的精品卤菜，其分别是：香辣、麻辣、酱香、五香、甜辣、微辣、白卤、红卤、本色天然卤。采用传统的清宫秘技与现代加工工艺相结合而成，卤菜时十里飘香，口感外酥里嫩，色泽金黄，肥美鲜嫩，满街飘香，闻着香、吃着更香，令人垂涎的香气飞入寻常百姓家中。

食味源餐饮学习公司支持先品尝后签约学习，每个项目都有的师傅进行一对一指导教学。您尝玩之后可以拿我们店做的食品和您在外面吃到的食品进行一下对比，不敢说肯定超越，至少不会比外面差。学习过程中从认识材料开始，怎么使用都一一讲解，避免让学员进入盲区，不然传出去也是砸我们自己的招牌。我们公司的宗旨就是：让您熟悉食材的食用，学到精湛的技术，掌握开店的技巧，成功创业做老板。

食味源卤制品既可冷食，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。卤菜是结合了潮州卤水与川卤的综合优点与一身，针对性为全国各地的学员调制出更适合当地口味的精品卤菜，其分别是：香辣、麻辣、酱香、五香、甜辣、微辣、白卤、红卤、本色天然卤。