

卤味熟食技术培训

产品名称	卤味熟食技术培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
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

卤味熟食技术培训

卤味是一种大家熟知的食品，既可以作为休闲食品也可以当做大家餐桌上的主食菜品。随着大家生活水平的不断提高让这种方便，快捷，味美的食品也迅速发展起来。卤味熟食产品在餐饮行业所占有的比列是很大的，我们可以在大街小巷随处看见卤味店的身影

卤菜的核心技术，就在于一锅卤水的熬制和调味，卤水的好坏在于配方的优劣，也在于熬制的技术和保存的方法，俗话说，多年卤水胜黄金，就形象的说明了这一点。卤菜卤制好之后，可以加热享用，也可以凉拌食用，所以，大家也把它称作“凉菜”。卤菜有着国人对其特有的喜爱。因此蕴藏着很大的商机，卤菜的经营方式灵活多样，能根据市场的变化而及时调整产品，不断推陈出新。这样能更容易的抓住大众的喜好。

作为众多食品中的一种，卤菜有着国人对其特有的喜爱。因此蕴藏着很大的商机。现在从事卤菜行业的年轻人越来越多了，卤菜口味众多，总有一款适合你。而且这些卤菜成本低，获利高。卤味熟食技术培训，长沙曾食坊小吃实训，现场实操，教技术配方，卤菜卤所有肉制品（五花肉，猪耳朵，猪脸皮，猪脚，鸡腿，鸡翅，鸡爪，牛肉），一般卤肉类这些比较多，其他也可以卤。

【上课时间】

不限制学习时间，随到随学，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

【上课方式】

按照详细卤菜培训标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出满意的口味为止，不限定学习时间和材料。