

## 较好特色卤味培训

产品名称	较好特色卤味培训
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

## 产品详情

这里培训中国卤味 秘制配方全教

卤味又称之为卤肉，是将初步加工和焯水处理后的原料配好的卤汁中煮制而成的卤味肴。熟肉能增加食欲,有益营养。卤制调味品大多具有开胃健脾，消食化滞等。所以使用卤制原料，除了人体对蛋白质及维生素等的需求外，还能达到开胃，振食欲的目的。熟肉培训:什么是熟肉培训。熟肉培训就是由培训传授给创业者,各种生鲜肉食品的加工制作流程，通过卤制而成各种熟肉，这个称之为熟肉培训或熟肉技术培训。熟肉培训哪些可以做成熟肉只要是生鲜合格的肉食品，均可以做成熟肉。如鸡鸭兔牛养驴马猪以及各种鱼鹿肉等等。名食园卤味培训学校推出的卤味系列有:红卤系列、白卤系列、秘制牛肉系列、黑鸭系列、烟熏系列、老坛泡椒系列、香辣系列、凉拌卤味系列、虎皮系列等。

中国名食园餐饮培训学校

联系人：杜校长（加微信观看现场培训视频及了解更多详情）

温馨提醒：请拨打右上方或者文章下方电话联系我们了解更多信息，微信与手机同号！

地址：河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，河南省新乡市餐饮培训总校

乘车路线：

：在新乡市火车站广场乘坐3路，188路，108路，186路，183路公交车新乡市中心医院站下车回走68米路西建设银行西邻即到（为了方便学员，下车打电话可以接你一下）电话预约，学校有专车免费接送。

：凡在新乡市汽车东站下车的学员，下车转乘44路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口西南角建设银行西邻即到。

：凡在新乡市高铁站下车的学员，乘坐24路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口

西南角建设银行西邻即到。

：开车过来的学员，可以扫码加微信，给您发微信位置，按照导航位置过来。

红卤百年传统、经久不衰;白卤风味清新、淡而不薄;秘制牛肉老汤老卤、秘制金典;黑鸭系列麻辣鲜香、韧劲耐嚼;烟熏香气四溢、绕口余香;老坛翠艳爽品、闻香欲食物;香辣系列香辣宜人、美味可口;凉拌风味拌卤味、老少皆宜;虎皮原汗原味、酥烂喷香。卤味熟食技术培训为什么好？因为它满足了老百姓创业的一些期待，如：小投资、大回报、高利润、现金流、低门槛、刚需、能避开电商的冲击，受环境因素影响小。我们纵观所有行业，能符合这些条件的真不多，但卤味熟食技术培训就符合这些标准，我们绝大部分人都是普通老百姓，需投入太大的，我们搞不了，那些需要很多专业知识和技术的我们也搞不了，那是那些大学教授和高级技术人才搞的。老百姓需要什么，就是需要这些接地气的、低门槛的、刚需的、民生的项目，卤味熟食技术培训。做卤味是相当讲究的，另外十分重要的一环就是卤料的制作已于配比，四川的卤味如在全国也是比较有名的，说到正宗的卤味这人又是非四川的名食园韦属了能。