卤菜做法,广州卤菜技术培训低优惠价格

产品名称	卤菜做法,广州卤菜技术培训低优惠价格
公司名称	广州广品餐饮有限公司
价格	1680.00/个
规格参数	培训方式:一对一 培训效果:包教包会 培训内容:卤菜技术培训
公司地址	广州市白云区西槎路99号骐利广场A5楼
联系电话	020-29810570 13428866233

产品详情

卤菜做法,广州卤菜技术培训最低优惠价格，林经理134-2886-6233，广州广品餐饮正宗卤菜技术培训中心，专业的卤菜培训师傅手把手无保留传授你全部卤菜做法技术，学会为止！卤菜，是将初步加工和焯水处理后的原料放在配好的卤汁中煮制而成的菜肴。广品会向您传授川卤和潮卤的多种品种：猪头皮，猪耳朵，猪手、猪大肠、卤鸡、卤鸭、卤牛肉、鸡爪、海带、花生、豆制品等晕素的卤制和处理技术。

卤水培训内容：

1.卤制品的市场选料采购技巧

2.熟悉配方中多种专用香料的识别与市场选料技巧

3.潮州卤水制作秘方（高汤熬制，料包配置等）和操作方法

4.潮州卤水颜色的处理（炒糖色等）

5.各种材料卤制的技巧　　6.卤水的保存、增香等后期处理

开一家卤水熟食店的利润分析大致为：

按1500~2000元日营业额来计算，利润最保守在30%，每天净利润在500元左右，每月除去各种开支5000元，月利润在10000元左右，除去每年10个节日多收入的利润，年利润也在10万~15万元。

广州广品餐饮专业卤水技术培训加盟：

1.卤菜技术培训
(包括潮州卤水和四川卤水）：1680元。含技术转让费、材料费、资料费，随到随学，学会为止。

2.味之华卤水快餐加盟店：费用5800元。含选址指导，技术培训费、材料费、资料费，宣传促销方案指导，终身免费技术升级，赠送工具1套，服装4套，广告牌2张，菜牌10张，授权牌1份

广州广品餐饮正宗卤菜技术培训中心，专业的卤菜培训师傅手把手无保留传授你全部卤菜做法技术，学会为止！广品餐饮培训中心在多年的餐饮小吃培训加盟中，赢得了广大学员信任，广品餐饮相信科学，善于钻研，努力开发，注重实际，利用在小吃行业十多年开店和教学的丰富实践经验，结合当代消费者的口味需求，自发研制创新的卤水的做法及技术配方是相当不错的！广州广品餐饮的宗旨是:以过硬的技术、以最低的价格、以最优的服务为朋友们提供一个创业平台。学潮卤，川卤，广州广品餐饮卤水培训中心是您的最佳选择！

公司名称：广州市广品餐饮企业管理有限公司

广州地址：广州市白云区西槎路99号骐利广场a5、6楼

深圳地址:深圳市宝安区沙井镇上星村油厂路8号（诚信餐饮）二楼

联系方式：林经理 134-2886-6233　020-29810570　134-1061-2960

官网：http://www.gpcypx.com