

## 卤菜技术培训,卤菜的做法

产品名称	卤菜技术培训,卤菜的做法
公司名称	深圳市诚信餐饮管理有限公司
价格	1680.00/个
规格参数	培训内容:卤菜培训 培训效果:包教包会
公司地址	深圳市宝安区沙井街道衙边学子围工业区8栋二楼南面
联系电话	020-29810570 13428866233

## 产品详情

卤菜技术培训,卤菜的做法, 林经理 134-2886-6233, 哪里的卤菜培训好, 广州广品餐饮卤菜技术培训, 正宗美味的卤菜做法包教包会! 中国卤菜种具代表性的四川卤水和潮汕卤水, 其各有所长, 采用上几十种中草药卤制而成, 具有营养丰富、色泽美观、香气袭人、唇齿留香、回味悠长等特点。卤菜自形成之日起, 便被广大群众所认可, 由于卤菜具备的其他烹制法所达不到的优势而历经千年, 经久不衰。卤菜不是单一的烹制法, 而是集烹制(加热)与调味二者于一身, 由于卤菜在火候上的要求比其他抢火菜好掌握, 所以自产生便得到很多消费者的热情追捧, 特别是一些不会做菜的家庭主妇。他的特点十分明显。

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): 1980元。含技术转让费、材料费、资料费, 随到随学, 学会为止。

2.广式烧腊班2480元, 潮州卤水、川卤、深井烧鹅、脆皮烧鸭、澳门烧肉、咸香鸡、手撕鸡、白切鸡、秘制叉烧、蜜汁烧排骨、脆皮乳鸽、虎皮凤爪、炸鸡、蜜汁烧鸡翅、奥尔良烤鸡的多种口味的多种配方和详细制作步骤和方法

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。

哪里的卤菜培训好, 广州广品餐饮卤菜技术培训, 正宗美味的卤菜做法包教包会! 本中心向每位学员郑重承诺: 凭良心办学, 杜绝吹虚作假! 全部味道秘方绝不保留: 只有学到核心的技术, 大家在市场竞争中才能赢得真正的优势。学员无须担忧自己的技术在创新的道路上被淘汰。因为我们会不断创新研究, 进

行品质上的改良，为所有老学员免费提供新的产品技术和新的味道信息，给本中心所有学员保驾护航！