

卤菜全套培训,特色卤菜培训

产品名称	卤菜全套培训,特色卤菜培训
公司名称	武汉市文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)
联系电话	027-88081998 18971327977

产品详情

【卤菜全套培训,特色卤菜培训】

卤菜是大家都很喜欢的一种食物，无论是卤肉、卤鸡翅、卤鸭脖子还是卤鸡蛋、卤豆腐干、卤藕片，吃起来都是那么香，那么百吃不厌，无论是做凉菜还是小吃、宵夜，卤菜都是让大家皆大欢喜的东西。

哪里有学做卤菜的，武汉卤菜培训哪家好，学卤菜好不好赚钱，学卤菜投资大不大，卤菜培训，武汉卤菜培训，味道好的卤菜培训，可以赚钱的卤菜培训，开店收入高的卤菜培训，武汉文昌卤菜培训欢迎您来学习

卤菜班授课方式：小班授课，随到随学，包教包会,学会为止。

学习时间：一般5天到一周，学会为止

卤菜班学费：原价2400元，现收优惠价1890元（含实操材料费，配方不另收费）

卤菜班学习内容：

讲述卤菜的发展史、红卤、白卤、川卤、酱卤等知识；荤素卤品加工的全程工艺

香辛料的作用及分类、选料与加工；高汤、卤汤的配方与制作；火候把握，卤汤调色调味；红卤白卤、五香味、酱香味、麻辣味、川味等各种口味的调制方法；畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理和卤制的时间；卤汤、卤品加工的注意事项及保管与存放和二次变鲜方法；卤菜店投资预算与经营管理方法；卤菜器具、设备的配制使用和采购

畜类： 卤牛肉 卤牛肚 卤方块肉 五香蹄花 卤猪头肉 卤猪口条 卤猪肠
卤猪耳 卤猪肚 卤猪心 卤猪尾 卤猪排 卤蹄膀 卤牛心 卤牛筋 香卤猪肉
香卤猪肘 酱香牛排 香辣牛筋 香味牛肝 卤羊肉 系列野味等。

禽类： 虎皮鸡蛋 五香鸡蛋 虎皮鸡(鸭)爪 五香鸡(鸭)爪 卤鸡(鸭)腿 香辣鸡(鸭)翅
卤翅中 卤翅尖 卤鸡(鸭)肝 卤鸡(鸭)肫 卤鸭脖 卤鸭肠 卤鸭头 卤鸭胗 香卤全鸡(鸭)

海鲜水产类： 卤武昌鱼 其它鱼类 卤虾卤蛙 卤海带卷 卤海带丝 卤海带结

豆制品类： 香卤豆干 卤水素鸡 五香面筋 五香腐竹 香卤千张

菜类： 多种野菌 卤花生 卤味莲藕 卤香竹笋 卤味毛豆

哪里有学做卤菜的，武汉卤菜培训哪家好，学卤菜好不好赚钱，学卤菜投资大不大，卤菜培训，武汉卤菜培训，味道好的卤菜培训，可以赚钱的卤菜培训，开店收入高的卤菜培训，武汉文昌卤菜培训欢迎您来学习

武汉文昌卤菜培训学校地址：

武昌司门口民主路23号户部巷步行街瑞苗城内

1、 地铁2号线积玉桥站下D出口,马路斜对面转514、539、542路公交在临江大道汉阳门站下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行3分钟即到武汉市文昌高级职业学校

2、 地铁4号线复兴路站下D出口出，省人民医院门前乘573、717、539路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到

3、 573、717、539、607路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到武汉文昌高级职业学校。