

学卤菜正规卤菜培训班正规卤菜学习班

产品名称	学卤菜正规卤菜培训班正规卤菜学习班
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

【学卤菜正规卤菜培训班正规卤菜学习班】

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

武汉文昌卤菜培训与您分享，卤菜店的投资明细分析

启动资金：1000~2000元 (不含门面租金)

投资类别 投资明细

设备投资 1000—1800元

1、燃气节能灶300元或蜂窝煤炉200元

2、不锈钢桶二到三个 200元

3、操作案台200元；

4、立地招牌300元；

原材料400元

各种卤料、食用调和油、鸡、鸭、肉、牛肉、猪耳、蹄膀、荤菜、素菜及调料、燃气等共计400元（按日盈1000元计算）

流动资金：300—600元

经营选址在学校旁、菜市场、居民区、商业区、街道路口、工厂附近等位置都是经营的好地方。

营业利润分析 日营业额600 - 1000元；净利润40%，为240-400元；一月按30天计，为7200-18000元。
想学卤菜技术吗？请到武汉文昌厨师学校来培训。其独特的配方和制作工艺、色泽美观、味美可口、营养丰富,香气扑鼻。全面掌握过硬的卤菜技术，开店成本低，收益高。文昌职校将永久性免费提供技术升级和服务，全力帮助您创业成功，发家致富。到文昌学好卤菜制作技术是您从无业到有业，从失业到创业的最择之选。

学习时间：三到五天，学会为止，时间因人接收能力而异

培训方式：随到随学，手把手教实操

授课方式：小班授课，随到随学，包教包会,学会为止。

武汉文昌厨师培训学校

《厨师精英》，《烹饪大厨》，《厨师速成》，《厨师小炒块餐班》，《家常菜》，《特色卤菜》，《特色烧烤》，《西餐制作》，《早点小吃技术》等热门专业，常年招生

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。