

学卤菜技术，卤菜培训，开卤菜店来厨神汇

产品名称	学卤菜技术，卤菜培训，开卤菜店来厨神汇
公司名称	武汉厨神汇餐饮管理有限公司
价格	2280.00/课程
规格参数	
公司地址	武汉市江汉区新华下路17号新华豪庭A栋2单元601室
联系电话	暂无

产品详情

厨神汇卤菜是结合了潮州卤水与川卤的综合优点与一身，针对性为全国各地的学员调制出更适合当地口味的精品卤菜，其分别是：香辣、麻辣、酱香、五香、甜辣、微辣、白卤、红卤、本色天然卤。厨神汇采用传统的清宫秘技与现代加工工艺相结合而成，它不但极具生产效益（38分钟即可成品）；卤菜十里飘香，口感外酥里嫩，色泽金黄，肥美鲜嫩，满街飘香，闻着香、吃着更香，令人垂涎的香气飞入寻常百姓家中。每一款产品都历史悠久、特色正宗。

卤是一种特殊的烹调方法。卤菜是将食物放入精心调制的卤汤中加工而成的，具有保健强身的作用，且色、香、味、形兼具的美味食品。是具有中国特色的烹调技法，几乎所有的餐馆、酒楼、超市、排挡、菜市场都有其成品的身影，芳香诱人的美味。卤菜最大的优点在于冷热皆宜，它可以当作主菜，也可以作为佐酒佳肴，而且不分季节，携带方便，保质期长，年节必备。因此，赢得人们广泛的欢迎。咨询电话：18986167961

培训内容

1：畜肉类：卤牛肉 卤牛肚 卤猪心 卤猪尾 卤猪排 卤筋 香卤猪肉 香辣牛筋 香等

2:禽肉类:虎皮鸡蛋 五香鸡蛋 鸭)爪 卤鸡(鸭)腿 香辣鸡(鸭) 卤鸡(鸭)肝 卤鸡(鸭)肫等

3：豆制品类：香卤豆干 五香腐豆 卤千叶豆腐

植物菌类：花生 香莲藕 香 卤莲藕 卤土豆 卤茶树菇

4：泡菜品种

	<p>四川泡菜：什锦泡菜王 泡笋子 泡菜 果味泡菜 桂花大蒜 泡 泡酸豇豆 泡雪里红 泡青红辣</p> <p>5：凉菜品种:龙口粉丝 蒜油藕片 生 手撕茄子 凉拌豆芽\海带 带丝 香椿拌豆腐等</p> <p>6：夫妻肺片品种 1.主原料：鸭胗 牛舌 牛肚 牛百叶 五香猪 猪耳 鸡胗 无骨凤爪等，制作</p>
<p>培训费用</p>	<p>学（1-3）：是2280元，全学：2800元 学习材料费、资料费等，中途不收</p>
<p>培训课程</p>	<p>1.卤菜起源：了解各地的口味，卤菜 经营店面满足客户的口味</p> <p>2.卤汁配制：卤水中原材料用量适 盐过多，成菜紧缩，干瘪</p> <p>3.原料存放：卤水存放环境，每天</p>

	<p>次添加等等</p> <p>4.制前处理：清理禽肉、畜肉类，</p> <p>5.卤水制作：卤水的制作流程，包 禁用材料讲解</p> <p>6.卤水保管：卤汁的清理，过滤，</p> <p>7.存放方法：根据一年四季不断地 成本获取最大的收益</p>
培训时间	<p>8天左右，根据各人掌握情况而定</p> <p>终身免费技术升级和免费指导、训</p>
支持优惠	<p>1．根据个人投资能力免费指导选 销方案</p> <p>2．根据店面情况免费设计装修方 店面灯箱效果图</p> <p>3．免费提供整体店面的投资预算</p> <p>4．根据当地消费水平，免费设定</p>

5. 厨神汇合作商低价批发原材料

6. 免费后期技术升级, 免学费复习

7. 特别优惠: 加学童子鸡、酱板鸭、
一项, 收费1000元; 加学更多, 优惠