

## 学特产卤鹅带徒弟卤菜培训

产品名称	学特产卤鹅带徒弟卤菜培训
公司名称	无为县兴业特色卤菜技术服务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省芜湖无为无城镇城北社区花园(芜湖兴业卤菜加盟培训部)
联系电话	0553-6366832 18956556237

## 产品详情

无为卤鹅集粤菜和川菜所长，既有粤菜和潮汕菜注重的用料选料、味尚清鲜、油而不腻的特色，更有川菜调味多变、卤鹅培训卤菜口味清鲜、醇浓并重、适应性强、麻辣浓郁的地方风味。无为卤鹅的百年美味，也有白鹅的功劳。农家养白鹅有几百年历史。经过数代客家美食家的创新与改进，以肉质更为细腻的白鹅取代了成本较高的潮汕“狮头鹅”。以中草药辛香料为卤制主料、并在传统卤制方法为基础进行卤料配方的改进、再以具有川菜特色的麻辣鲜香佐料进行调味，造就了今天遍布兴业独特味道特色的菜品。卤鹅的主要特点是色泽金黄发亮、五香味浓卤菜学徒带培训、骨质松脆、骨髓香滑、肉感香嫩，调料微辣、适口，姜葱味齐备，食之回味。

48

客户到来一定要打个招呼，不管认不认识，笑脸欢迎你的顾客的到来，多和顾客沟通，但同时也切记卤鹅培训卤菜不要过度推荐你的产品，绝大顾客都不喜欢你向他推荐各种各样的产品，要多从顾客角度考虑问题，让他认为你能为他着想，顾客服务高兴，卤菜学徒带培训买的开心，才会成为你的长期顾客！

163

“民以食为天”，要开特色卤菜店需要做好几方面的工作，经营的品种，经营策略：价钱便宜，经营者特产卤菜带徒弟自己一定要先尝尝味道是否已经走样，从历史来看，中国人有历来以讲究美食在世界闻名，而对于民间来说，各种价格便宜实惠好吃的特色小吃，卤菜制品深深扎根在人民的心中学特产卤鹅带徒弟卤菜培训。所以很多想创业有脑筋的投资者看到了特色菜肴蕴藏的巨大商机，

联系客服+扣扣563-041-256.

特产卤菜带徒弟地点：安徽省无为县无城镇城北社区花园八号（无为县兴业特色卤菜技术服务部）

了解:189-56556237 学特产卤鹅带徒弟卤菜培训咨询固话：05536366832,

企业官网：<http://www.lcjmsd.cn>