

# 正宗状元烤猪蹄培训

产品名称	正宗状元烤猪蹄培训
公司名称	长沙市岳麓区樊学西粉店
价格	1200.00/1
规格参数	品牌:新食玳
公司地址	长沙市岳麓区望城坡街道商贸城A-7栋1楼84号
联系电话	15673876606

## 产品详情

### 哪里有学状元烤蹄 正宗湖南烤猪蹄培训

多风味，不油腻，更健康，更营养。多种传统口味和新式风味，成就烤蹄九五之尊。

一、状元烤蹄 武汉创富开发的“烤蹄酱料”，主要用于烤前处理，是决定烤蹄成品口味的基础。该酱料分两个层次，第一层是针对表层的肉，做到保水、入味、消脂、去油；第二层则是透过肌肉组织针对骨头，有效穿透钙化骨的组织间隙，做到透骨香，同时酥化骨质钙层。经过酱料调味，烤出的猪蹄不缩水，出品率提高30%，低脂肪高营养，成品饱满、颜色诱人。二、培训内容

学习时间不限学习时间，学会为止，包教包会,一般3天左右，根据个人掌握情况而定。培训内容各种烤蹄的酱、调味粉的配置，各种烤蹄的腌制方法与烤制技巧等特别优惠1.指导招牌设计。2.指导菜单设计。3.终身免费技术升级。

三、武汉创富口味特色 香辣酱汁烤蹄：口味醇香、辣入筋骨、不腻不燥。

甜香酱汁烤蹄：甜咸适口、鲜味突出、美容养颜。

蒜蓉酱汁烤蹄：蒜香入味、天然浓郁、韵味悠长。

怪味酱汁烤蹄：独特口味、香气迷人、食之难忘。

剁椒酱汁烤蹄：皮酥肉嫩、鲜香透骨、回味绵长。

麻辣风味烤蹄：麻辣刺激、香咸并重、酣畅淋漓。香辣风味烤蹄：味美保健、爽滑筋道、油亮红润。留香风味烤蹄：清香醇厚、余味独特、唇齿留香。

孜然风味烤蹄：孜然清香、烤蹄酥香、十里飘香。

#### 四、店面指导

1. 店面形象设计指导：具体店面布局设计、装修设计、店面招牌、店面灯箱。
2. 根据店面特点、地理位置及消费人群制定详细营销战略及促销计划。
3. 根据各店具体情况，制定店面投资预算分析及投资风险回避。
4. 各店菜单的定价参考及设计。 5. 加工状元烤蹄的设备、器具的配置。

长沙新食玳咨询方式：

---

新活动学两样送两样，联系人： 李飞

联系QQ：3328-636200

联系电话：156-7387-6606（微信同号）

培训地址：湖南>长沙汽车西站商贸城2栋107号

优惠活动：一份学费学两个人，学两个项目送两个项目

住宿问题：提供吃住；

特注：凡前来学习的人，凭电话记录或短信或微信和QQ到公司找李飞（除特价套餐之外）可适当优惠。

### 长沙新食玳承诺

#### 长沙新食玳小吃培训教学方式：

全程一对一教学，全方位为学员解答各类问题，更细心更细微的讲解，让你轻松学会餐饮小吃技术。长沙新食玳小吃培训教学时间：

由于我们的学员的餐饮经验不一样，掌握烹饪的程度不一样，长沙新食玳向所有学员承诺，我们的教学时间不限制，直到您学会为止，一般学会的时间为3~5天。

#### 郑重承诺：

包教包会；学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学会为止；后期指导长期免费。

五、状元烤蹄市场分析 状元烤蹄,经营方式简单灵活,适合下岗职工、农民、退伍军人、夫妻、大学生、在职白领、工薪一族等开业创办,店面可大可小,根据当地消费人群和环境灵活开店,适合创业的各类人群,是难得的特色美食生意。商场档口、超市档口、美食城档口、大学食堂档口、街边档口等等,都可经营状元烤蹄,目的就是借助于附近的巨大人流,和良好的销售氛围,对于资金少的投资者,是个不错的理想选择。无论是开在城市还是开在乡