

专业教卤猪头肉配方配料学习凉菜正宗技术

产品名称	专业教卤猪头肉配方配料学习凉菜正宗技术
公司名称	菏泽开发区泽好手艺诚餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	菏泽市汽车西站中华西路向东300
联系电话	15806729796

产品详情

临沂哪里能学正宗的卤猪头肉凉菜卤猪耳朵，临沂哪里培训卤猪头肉，临沂哪教卤猪头肉，正宗卤猪头肉怎么做好吃，临沂学卤猪头肉要多少费用，临沂哪里学习卤猪耳朵，临沂加盟卤猪头肉，卤猪耳朵配方培训，临沂卤猪头肉去哪加盟，临沂卤猪头肉凉菜卤猪耳朵卤猪耳朵蹄制作配培训，培训正宗卤猪头肉，学习卤猪头肉秘方，临沂正宗卤猪头肉做法，卤猪耳朵哪里培训的好。

卤猪头肉，又称凉菜。原创于宿迁公元1748年（清乾隆十二年），迄今卤猪头肉已有250多年的历史，公元1751-1784年（乾隆十五-四十九岁），乾隆曾六次南巡到宿迁，“御膳”时，席间贡上当地人烹烧的猪头肉，乾隆帝食时，连声赞誉说：“美哉！美哉！佳肴也”。卤猪头肉重点在于，火候和配料及调色，有补虚，滋阴，养血，润燥之效果。卤肉是熟食行业投资小回报快无风险的产业，不论男女，不受学历和文化高低的限制。只要掌握技术要领和科学配方及合理化经营，就能轻松成功做老板。

培训内容：

- 1.认识各类药材,食材,熬制卤水。
- 2.学习选料,原料初加工,前期处理。
- 3.学习制作辣椒油,糖色。
- 4.学习卤制成品,调色调味,掌握火候。
- 5.学习各类卤制品的切法,配料和拌料。
- 6.学习如何保存卤水,保存卤菜成品等。

来我校学习传授真实技术配方和工艺，保证学员学到真技术！我们有专业的售后支持,您毕业后将获得我们免费提供的技术支持，技术免费升级，技术上出现问题可免费回来学习。老师一对一授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般3-5天左右，视个人情况而定。我校面对临沂（曹县，单县，定陶区，成武县，巨野县，郓城县，鄄城县，东明县，牡丹区）等地全面招生！

菏泽好手艺小吃培训中心

联系人：孟老师

QQ：1678875247

电话：15806729796

网址：<http://www.hezexiaochi.com>

地址：菏泽市汽车西站中华西路向东300米即到

（电话提前联系学校有校车免费接送学员）