

精品卤菜培训班，卤菜学到正宗的

产品名称	精品卤菜培训班，卤菜学到正宗的
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	2580.00/期
规格参数	品牌:佳肴汇 型号:精品卤菜
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

产品详情

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。卤菜是川菜烹制方法的一种方法。是川菜冷菜运用最广泛的一种方法。将调味料加多种香料制成卤水，将原料粗加工入卤成菜，适用于肉类、家禽野味、水产、蔬菜、豆制品等原料，川味卤菜就是把经过红白卤制好的食品，做成川味热菜，冷菜的过程。适用于家庭，餐厅，酒楼佐菜而“川卤”又是川菜中最特别的，那味道可是吃过的人都拍案叫绝，也属于快速消费品，有投资小回报快的特点，因而很多生意人利用此菜，以小本起家短短的几年后就赚了不少钱，甚至创造了好几位千万、亿万富翁。比如“廖记棒棒鸡、华飞四季旺，久久鸭、红珠鸡、紫燕百味鸡、江西煌上煌，四川皇蓉夫妻肺片、绝味鸭脖、武汉黑鸭等；都用的是“川卤”技术，不仅为自己公司创造了丰厚的利润，而且把此项目已经当作自己的事业发展终身，并且创造了无数奇迹。卤菜比较小的投资经营项目，也比较适合那些初入餐饮行业的经营，以及需要再就业的下岗工人，开一家专卖卤菜的小店，则是投资更少、操作更简单、经营更容易的一个项目，现场卤制，现场飘香起到很好的宣传效果，提升销量！卤菜入味透，既可干吃，也可拌吃和炒吃；口感层次分明，回味无穷；产品款款精致新奇，满街飘香，色香味美。卤菜具有取材方便、可丰可俭、质地可口、冷热皆宜、味感丰富、香气宜人、润而不腻、携带方便、易于保管、增进食欲、有益营养等特点。卤味制品最大的优点在于冷热皆宜，既可作为餐桌主菜也可当作佐酒佳肴，保质期长、四季享用、年节必备。1. 出自近十位世家之手，融合了目前最优秀的技术和工艺：肴汇卤菜是由多家知名卤味品牌店总厨级师傅共同研发的配方和工艺，口感自然丰满、干香、酥嫩爽滑、无汤、不腻、色泽光亮、食用方便、便于携带，食之两颊生香。保证预开卤菜店者或正在经营卤菜店者值得学习！2. 百米之内闻香止步，口齿生涎，寻味即买，欲罢不能：佳肴汇传奇卤水”采用40多种独门中草药和10多种香辛料，运用古法慢火细煨数小时而成，卤汁味香飘百米，路人闻香止步，口齿生涎，即买即吃。3. 色泽油亮炫目，食之回味悠长：将经加工处理的大块或整形原料放入调制好的卤汁中，加热煮熟，使卤汁的鲜鲜滋味渗透入内，菜品色泽油亮炫目、软熟滋润，肥瘦适当、爽口不哽、肥而不腻、瘦而不柴、鲜嫩多汁、食之软绵可口、咸淡适中、回味悠长。4. 腌制成本下降二分之一、时间缩短三分之二、新鲜度提高三分之一、人力节约三分之二、综合成本下降二分之一，出品率高20%以卤牛肉为例：按照通常卤制方法，一斤生牛肉的腌制成本需要一元钱，而佳肴汇卤制新工艺只需5毛钱；卤制一次成品需要40多分钟，

而佳肴汇卤制新工艺只需20多分钟，开一个卤菜店通常需要3人以上，而佳肴汇卤制新工艺只需1-2人；一斤生牛肉只能卤成品3-4两，而佳肴汇卤制新工艺可以达到5-6两，甚至更多，利润看的见，摸得着。5. 标准量化，操作简单，上手极快：佳肴汇卤菜的配方全部按照以“克”为单位，用秤称，标准量化，不需要基础，傻瓜式操作，简单易学。6. 经营有特色，产品组合合理：数倍盈利汇集武汉市街头最为流行的卤菜肉类品种，配以香酥脆口的素凉拌菜，科学组合，完美套餐，经营有特色，不变是盈利（特色卤菜+素凉拌菜）张强：中国卤菜界名厨，曾获得中华名厨荣誉称号，曾在北京月亮河度假村酒店、北京南宫食府酒店中餐行政总厨。2012年曾在北京全聚德任技术顾问，对川、粤、湘、鄂口味都有独到见解，对烤鸭、烤鸡、鸭脖等烧烤和卤菜方面有专业研究，曾获得中国卤菜制作比赛一等奖，现任佳肴汇公司酱卤主教和技术总监、为人和气，注重教学品质，关爱学员、教学认真，在学员中享有优秀口碑。

蒋春阳：国家中式烹调师，行业经验18年，特长：周黑鸭、精武鸭、绝味鸭脖、夫妻肺片、传统卤菜、泡菜、凉菜等。先后荣获世界华人美食协会举办的第五届广州华人美食文化节个人卤制品银奖，中国美食协会主办的第六届美食大赛个人卤制品银奖。经营十余年卤菜店，经验丰富，擅长创新。所做产品唇齿留香，根据各地口味精准调制，自然环保，外形美观，回味无穷深受大家好评。创业班培训内容猪肉类 蹄花 顺风 猪尾巴 口条 猪肚。肥肠 排骨 蹄膀 猪脸 猪心 五花肉。牛肉类 牛肉 牛肚 牛排 牛心 牛尾。牛板筋 牛百叶 牛口条。牛蹄筋 牛腱子 金钱肚。禽肉类 凤爪 鸡腿 鸡肫 翅尖 鹅肠。鸭爪 鸭腿 全鸡 半边鸭。水产类 武昌鱼 其它鱼类素菜类 莲藕 千张 海带 腐竹 香干 面筋。

花生米 千页豆腐 竹笋 小土豆。培训费用 2580元 包教包会，包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般5天左右可完全掌握。全能班培训内容猪肉类 蹄花 顺风 猪尾巴 口条 猪肚。肥肠 排骨 蹄膀 猪脸 猪心 五花肉。牛肉类 牛肉 牛肚 牛排 牛心 牛尾。牛板筋 牛百叶 牛口条。牛蹄筋 牛腱子 金钱肚。禽肉类 凤爪 鸡腿 鸡肫 翅尖 鹅肠。鸭爪 鸭腿 全鸡 半边鸭。水产类 武昌鱼 其它鱼类素菜类 莲藕 千张 海带 腐竹 香干 面筋。花生米 千页豆腐 竹笋 小土豆。泡菜品种

1.白云系列：泡椒凤爪 白云猪尾 白云鸭掌 白云猪耳等。2.四川泡菜：什锦泡菜王 泡笋子 三色泡菜 滋补苦瓜泡菜 果味泡菜 橙汁冬瓜条 桂花大蒜 山楂蜜瓜 蜜汁马蹄 泡萝卜 泡酸豇豆 泡雪里红 泡青红辣椒，等大众泡菜。

3.韩式泡菜：平壤辣白菜 泡黄瓜 泡萝卜条 小萝卜泡菜 朝鲜泡菜 什锦系列等。凉菜品种 龙口粉丝 金钩西芹 蒜油藕片 红油肚丝 香菇蒜泥 盐水花生 秘制蒜泥白肉 怡红快绿 手撕茄子 凉拌豆芽 凉拌海带 凉拌时蔬 凉拌玫瑰三丝 泡椒海带丝 香菜拌牛肉 老醋海蜇头 香椿拌豆腐 拌桔根 拌明太鱼 拌泥鳅等夫妻肺片1.主原料：鸭胗 鸭肠 牛肉 牛心 牛舌 牛肚

牛百叶 五香猪肘 猪心 猪舌 猪耳 鸡胗 无骨凤爪等，制作成各种风味的夫妻肺片模式（如紫燕百味鸡、廖记棒棒鸡、天津童子鸡等模式）；2.牛肚、猪耳等可做成白卤。

培训费用 3580元 包教包会，包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般5天左右可完全掌握。培训课程 A.传授卤菜的发展史、红卤、白卤、川卤、酱卤等知识；

B.传授香辛料的作用及分类、选料与加工；C.传授高汤、卤汤的配方与制作；

D.传授卤汤调色调味、火候把握；

E.传授红卤白卤、五香味、酱香味、麻辣味、川味等各种口味的调制方法；

F.传授畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理；G.传授各种大型及小型肉类的腌制及煮制时间；

H.传授系列荤素卤品加工的全程工艺；I.传授卤汤、卤品加工的注意事项；J.传授卤汤的保管与存放；

K.传授卤菜的保管存放与二次变鲜方法；L.传授卤菜酱汁的调配以及卤菜凉拌方法；

M.学员在学校动手实操所学课程，老师在旁督导纠正，直到学会为止。特别优惠 加学：精武鸭脖、绝味鸭脖、久久鸭脖、酱板鸭、烤鸭等项目，总价打八-九折、另送一项，也可学二送二、学三送三。

培训承诺 100%传授正宗配方；100%实践操作；100%支持免费技术升级；100%中途不收费；100%包教会。签定合法“技术转让、包教包会、配方全部传授”合同。特别提醒

可给您紫燕百味鸡、廖记棒棒鸡、天津童子鸡、冷记、江西煌上煌、四川皇蓉夫妻肺片等模式和口味温馨提示 即将创业的朋友们！佳肴汇知道您的钱来之不易，所以佳肴汇会凭专业、专注、负责的态度教学，让您花的每一分钱都有价值！绝不让走弯路！教一位学员，交一位朋友，因为您的成功，就是我们最大的成功！我们将一站式服务到底，伴随您们成功创业！开店资金

10000元（房租：1000元/月x3个月=3000元，押一付二+装修：3000元+设备投资：4000元）设备投资 1.不锈钢桶（四个）200元，2.煤炉或煤气灶（2个）100元；3.切配台（一个）400元，4.调料台（一个）300元

, 5.展示冰柜：2000元（一台），6.原材料储备：500元（卤料、调料、食材等等）7.其它小件：500元。

所需人数2人 店面面积10个平方左右 选址建议

学校门口、菜市场、美食城档口、超市档口、居民区、工厂附近、流动售卖等多模式经营。利润分析肉类卤菜一般毛利在50%—65%之间，素菜类卤菜一般毛利在70%；保守估计一天营业额1000元，按照最低毛利率50%计算：一天保守毛收入：1000x50%=500元，一天总开支：房租33元/天+水电，煤气40元/天，人工100元/天，33+40+100=173元；一天纯收入：毛收入500元—总开支173元=327元 一月纯收入：30天x327元=9810元；一年纯收入：11x9810=107910元；(按11个月计算)三年纯收入：107910x3=323730元；学校建议

1.初期创业投资不宜过大；2.店面不宜过大；3.品种不宜过多。4.有些设备可以在二手市场购买

学员培训资料、学习教学食材，由学校提供，承诺学习中途不收取任何费用。

学员来校考察，均可免费品尝味道，品尝满意后再报名。

学员一对一名师授课，100%实操，不限学习时间，100%包教会。

学员均可享受三年内免费复学，终身免费技术升级。

学员学习期间提供食宿；单人单床，房间配置Wifi/空调。

学员均可申请老师上门开店指导，带店经营。 免费技术升级，免费产品更新，开店办证。

免费指导店面选址，分析消费商圈，合理制定开店营销方案。

免费提供店面形象设计方案，规划店内布局，设计店面招牌，店面灯箱。

免费设计开业POP海报、促销展架、产品菜单、宣传单，节日促销单。

免费制定开店所需设备、器具、原材料清单以及经营成本核算方案。

免费提供店面投资预算分析与利润分析，制作投资风险规避方案。

免费提供品牌注册商标及食品安全检测报告。