

武汉佳肴汇成都冒菜培训班，武昌学成都冒菜

产品名称	武汉佳肴汇成都冒菜培训班，武昌学成都冒菜
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	1680.00/期
规格参数	品牌:佳肴汇 型号:成都冒菜 地点:武汉
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

冒菜是成都的特色，就是用中药和各种调料配出的汤汁烫熟的菜；把菜用一个竹勺装好，一般一勺就是一份；在锅里煮熟放到碗里，碗里要提前调好各种佐料，顺便再舀一勺汤汁顾名曰“冒菜”，再撒上点香菜、葱花和四川特有的豆豉，就成了成都最有名最特色的小吃“冒菜”。简单点说“冒菜就是一个人的火锅，火锅就是一群人的冒菜。”

关于冒菜的起源说法有很多种，冒菜的最初起源于四川卤菜。四川的卤菜、凉拌菜味满天下，很多懒人为了方便，但是又想节约，于是就直接在市场上买加工成熟的熟食。因为卤菜要用卤水，但是店家又怕卤水中的油水浪费，于是乎就在里边加入一些香料和中药，放一些蔬菜进行烫，发现味道很好。就和凉

菜一起销售，起到了非常好的效果，于是便有了冒菜。

一、**培 训 重 点 项 目** (包 括 香 辣 冒 菜 的 烹 调 技 术 及 实 践 操 作 等) 学 习 时 间 为 1 个 月 学 费 为 0 元 包 教 会 包 住 宿

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。