四川卤肉培训 正宗卤肉配方教学 包教包会

产品名称	四川卤肉培训 正宗卤肉配方教学 包教包会
公司名称	西安品邦餐饮管理有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	陕西省西安市国家民用航天产业基地北长安街229吉源美郡9号楼7单元301室（注册地址）
联系电话	15829467996

产品详情

卤是一种特殊的烹调方法。卤菜卤肉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，卤菜几乎所有的餐馆、酒楼、超市、排挡、菜市场都有其成品的身影，芳香诱人的美味。

卤菜卤肉较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。

西安品邦小吃培训项目：

卤猪头肉、卤猪口条、卤猪心、卤猪肝、卤大肠、卤猪耳朵、卤猪蹄、卤猪尾

卤水鸡、卤鸡爪、卤鸡头、卤鸡胗、卤鸡腿、卤鸡翅

卤水鸭、卤鸭脖

包吃包住，先尝后学，随到随学，包教包会，配方无保留

上课时间：9:15-5:00 周末无休 可全天可周末班

上课安排：提前预约，随到随学

学习时间：单项大约3天左右可学会，学习时间不限，学会为止包教包会。

学习方式：理论学习与实践想结合的学习方式，以实践操作为主！

西安品邦小吃培训，先品尝后学习，签署正规合同，三年售后服务。老师傅手把手实操实练培训授课技术配方毫无保留教授，保证

一对一现场教学，包教包会教到学会为止，可两人一起学习。