

# 正宗卤菜 卤菜培训干锅培训 开烤鱼店重庆烤鱼培训

产品名称	正宗卤菜 卤菜培训干锅培训 开烤鱼店重庆烤鱼培训
公司名称	重庆味必特餐饮餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	重庆市南岸区江南大道24好金信大厦26楼
联系电话	18584710826

## 产品详情

卤菜培训 熟食店 卤肉凉菜培训 夫妻肺片制作 口水鸡做法 烤鱼培训费用 纸上烤鱼培训 重庆炒菜培训 烤鱼 烧烤 卤菜 纸包鱼培训

咨询电话：185--8471--0826 胡老师（同微信）

QQ：23-96-74-17-08（空间图片供参考）

重庆主城区培训 学费便宜 吃住免费 全程学员实操师傅一对一指导学会为止 掌握技术搭配配方传授

重庆香卤 ---卤肉 --熟食系列---口水鸡 ---叫花鸡 --蒜泥白肉 麻辣凉拌菜 等全套卤制菜品

烤鱼系列 万州烤鱼 诸葛烤鱼 老头烤鱼 纸上烤鱼 木炭烤鱼（孜然烤鱼 麻辣烤鱼 香辣烤鱼 酸菜味烤鱼 蒜蓉味烤鱼 豆豉味烤鱼）

学重庆烧烤 烤鱼 火锅系列 烤肉培训 重庆市区培训班 专业技术配方 职业技能培训

（年底学习 年后开店 学习优惠多多 学费便宜 欢迎现场考察 品尝）

卤菜培训内容：

1、卤水制作 熬制 炒糖色 卤菜的主要掌握 学员实操为主

2、原材料处理方法 卤制菜品时间控制，（卤猪头皮 卤猪耳 卤猪舌 卤鸭头 卤鸭舌 卤鸭翅 卤鸭脖 卤鸡翅 鸡尖 卤鸡腿 卤鸡爪 卤牛肉 卤小肚 各种蔬菜 豆干 豆皮 海带丝

藕片等等 )

3、卤菜红油熬制 不同口味拌制配比 掌握方法

4. 重庆卤菜主打(原味卤 香卤 麻辣卤 +五香卤 油卤 )拌制口味 麻辣味 中辣味 微辣 蒜蓉味 等根据不同地区人群口味调制

味必特培训核心

我们教底料配方 师傅30余年经验，全程师傅手把手教学 掌握重点 卤水熬制 烤鱼底料 鱼的考法 先烤后炖

味必特学习 -----

1.一次性收取费用，签合同学习 技术有保障 中途无任何其他费用。2、保证较正宗的口味，欢迎用任何名店的味道做对比。3、核心配方完全公开，绝不保留任何技术。4、学会后到当地市场可以自己购买原料，无需从味必特餐饮培训公司购买任何原材料。5、师傅全程一对一手把手教学，不限制学习时间，不限制操作次数，操作过程中所有的原材料我们提供，包教包会，学会为止

味必特 -----师傅都是从零开始教，技术学会为止，全程学员亲自操作实践，我们不仅教技术，后期开店的流程以及经营技巧都会涉及，让你开店无忧！

咨询电话：185--8471--0826 胡老师（同微信）

QQ：23-96-74-17-08（空间图片供参考）

培训地址：重庆市南岸区南坪星光时代广场旁边