

长沙卤粉培训速成班

产品名称	长沙卤粉培训速成班
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

长沙卤粉培训速成班 桂林米（卤）粉是道著名的广西民间特色小吃，以独特的风味和考究的做工远近闻名。正宗桂林米粉，其特点是洁白、细嫩、软滑、爽口，而且吃法也多种多样。将切好的猪牛杂，放入小铁锅中与高汤一起熬煮，然后再倒进盛有米粉的碗中，加上葱花、味精、胡椒、麻油进行搅拌，制作出来的桂林米粉香郁爽口，美味无穷，健康营养。作为同样爱吃粉的湖南人，对于桂林米粉喜爱有过之而无不及，对桂林米粉更是百吃不厌，美味赞不绝口。好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞]提前预约1人学费可以两个人来学时代阳光大道西600号红星鹏飞学校想创业，找红星鹏飞【培训品种】原味桂林米粉、牛腩桂林米粉、三鲜桂林米粉、卤蛋的制作、花生米的制作、豆子的制作【学员作品】至于学员们担心：我学好技术后，要去哪里购买调料和设备？这些问题，大家也不用太过于担心，因为在上课的期间，红星鹏飞的教学师傅就会教学员，如何在市面上购买到所需要的全部设备和原料，这样大家以后开店的时候，就没什么顾虑啦。【培训时间】老师一对一授课，随到随学，包教包会，学会为止，不限制学习时间，一般5-7天左右，视个人情况而定。【培训要点】1. 桂林米粉材料的认识和选用；2. 正宗桂林米粉高汤的配方和熬制方法；3. 各类码子（或哨子即盖在粉面上的肉食）的卤制方法；4. 开胃小吃的制作方法；温馨提示：亲，我不能给您较低的价格，只能给您较高的品质。我宁可为价格解释一阵子，也不愿意为质量道歉一辈子！请谢绝还价，我们没有那些所谓的花边新闻和炒作，只有实实在在的教学。红星鹏飞做的是口碑！做的是品牌！教的就是技术！做的就是专业！如果学员看价格合适再报名学习。红星鹏飞知道您的钱来之不易，都是辛苦钱，汗水钱，所以红星鹏飞也是凭良心做事，每一分钱都会让您花得有价值，绝对不走冤枉路 红星鹏飞小吃培训学校合作优势1.有品牌红星鹏飞厨师培训学校在“中国（长沙）湘美味杯团体全能大赛”上获得了一等奖，此外还有各种金奖杯和奖牌，品牌实力雄厚，校园文化浓厚，校风严谨。2.有实力红星鹏飞厨师培训学校拥有多位大厨名师，都是业界翘楚，个个都是经验丰富，技艺超群的大人物，熟悉各色美食，无论是小吃糕点，宴席菜肴，还是冷饮蒸菜，通通开设有培训班，二十八般厨艺，样样精通，红星鹏飞学厨艺，走南闯北不畏惧。3.大规模红星鹏飞厨师培训学校，立足湖南，面向全国招收学员。建校至今，有招收了13期学生，规模宏大。4.好创收二十一世纪该投资什么，当然投资厨师培训行业！世界有七十多亿人口，中国占有十几亿，单单中国市场就是如此庞大，人多的地方就需要美食，吃美食就要好大厨，找好大厨当然要找红星鹏飞学校毕业的厨师！5.好经营红星鹏飞厨师培训学校历经风雨飘摇不倒，可见已经有一套成熟的学校运营管理模式，让合作投资者省心，轻松经营。