

正宗卤菜技术培训短期速成包学会

产品名称	正宗卤菜技术培训短期速成包学会
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

都说民以红星鹏飞，美味香熟食满足国人的基本需求，每一个人都是你的潜在客户，总部最新推出的复合气调包装熟食品。美味香熟食培训多少钱？一经面世，供不应求，产品符合“优质 安全 方便 营养”的国家食品卫生标准，从而引起市场广泛好评，丰厚的利润空间唯你独享。

卤味在如今更是全力打造自己的特色，让我们吃的真正开心。作为一个成熟的品牌，总部有着完善的运营体系，准确的市场决策，能够帮助加盟店轻松的立足市场。特色卤味熟食加盟怎么样?随着现在的餐饮行业竞争力非常大，选择一个投资成本低，风险低的项目是非常有必要的，所以，美味香熟食小吃就是更好的选择。我们这里学习不收加盟费，先品尝，满意后再学习。

卤菜历史悠久，学习卤菜加工技术，不分季节均可加工销售，永不过时，其经营方式十分灵活，定点和流动经营都行，效益可观。河南美味香卤菜培训投资小，无风险，一技在手，永远受益。

1、湖南正宗卤菜原材料与基本工具设备的认识;2、熟悉湖南正宗卤菜中多种药材及专用香料及市场选料技术3、湖南正宗卤菜高汤的搭配比例和加工技巧;4、湖南正宗卤菜卤药包的配制的操作方法;5、白肉与红肉类食材的卤制方法与刀工技巧;6、蔬菜、蛋与豆腐等食材的卤制方法与加工技巧;7、卤水的制作方法与技巧点拨;8、卤制品的收汁与增色的处理技巧9、卤味产品制作过程核心技术详解;10、卤水的存储保鲜方法，提香等后期处理;11、卤味产品的保管存放与二次变鲜方法
红星鹏飞厨师培训学校培训课程卤味鸭头、卤水鸡爪、卤味毛豆、卤味土豆、卤味鸭架、卤味翅膀、卤味牛肉、卤味豆腐、卤味花生、卤味藕片、卤味鸡蛋、卤味猪耳、卤味猪头肉、卤味猪肚、卤味猪口条、卤味猪头皮等好几十种卤味的制作。学习时间费用教学时间不限，学会为止、包学包会。费用，学费包含技术转让费，咨询费，中途本公司不收取任何费用，终身技术升级费。三年内有任何问题，可随时来红星鹏飞厨师培训学校免费参加湖南正宗卤菜技术培训。

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

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。

教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！