

# 江苏卤菜培训扬州学卤菜熟食

产品名称	江苏卤菜培训扬州学卤菜熟食
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/件
规格参数	百勺味:百勺味 小吃:小吃 微信电话同号:微信电话同号
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

## 产品详情

### 卤菜项目

#### 1市场调研

早上10点和下午4点，是卤菜最好卖的时间段

#### 2设备展示

卤菜主要是用这种不锈钢的桶来腌制

#### 3学员店面

学员每天早上从家里把腌好的卤菜搬到店里去卖

### 卤菜学习内容

#### 卤菜培训

实地参观,免费考察,只要您想学,小成本,高利润.长沙小吃遍布全国,学会小吃,实现再就业再创收.咨询热线:

## 美食培训机构

联系人：陈杰经理 微信：手机：183.7488.8225 咨询QQ：3065.95258

郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学会为止；后期指导长期免费。

### 培训种类

畜肉类：卤方块肉五香蹄花卤猪头肉卤猪心卤猪尾卤猪排卤蹄髈卤牛肉卤牛肚卤虎皮鸡蛋五香鸡蛋虎皮鸡爪五香鸡爪卤鸡肝卤鸡肫卤鸭脖卤鸭肠卤鸭头卤鸭胗等。子香卤毛豆五香腐竹香卤千张卤海带卤花

### 技术培训

1、协助手续办齐全，餐饮三证取得2、协助、卤菜店面装修与设计草图（免费）4、提供合作厂家）5、卤菜菜单的定价参考的方法7、开业的促销活动和后期营销技采购，成本，预算。

### 培训时间

第1天9:00-12:00——理论学习 系统讲述卤00-17:00、第2天——卤菜培训示范指导 1。 2、学员按照配方单和师傅的指导动作料包卤料的认识、作用。 培训卤料包的培训卤菜设备和器具的认识与使用维修。、鸭肉等其他肉类卤菜原料的加工处理和系列原材料的处理方法。 培训卤菜高汤。 培训卤汤的调制（调味、调色）和卤类卤制过程中的注意事项（火候，时间）程中的注意事项（火候，时间） 10．培训．培训夫妻肺片的制作方法。 12．培训半13．红辣油，花椒油及卤菜所用配料的制练习

毕业赠送《学员新手开店手册》，颁发百

### 部分学员操作现场

## 卤菜投资市场分析

1、投资条件：投资开一个卤菜经营店（或摊位）不需要多大的场地面积，因为它不同于餐馆酒店的经营模式，所以开店经营不必要设客厅，只要有几个平方的加工和经营场地即可（具体经营规模也可根据情况可大可小，没有特殊要求），只要学习掌握好加工技术，购置几个炉子、卤桶及零杂辅助小用具（合计几百元开支），将原材料及必须调味品采买到家，1~2人即可加工出售。2、效益分析：加工卤味菜品投资小、无风险、回报快。劳动强度小、人人可干、常年经营、没有淡旺季之忧，市场前景看好，是一条稳定的好财路！（效益预算：一般乡镇集市经营年利5~10万元，县地级城市经营年利10~30万元，省会城市经营年利20~50万元！）可以说是一技在身，长期受益。