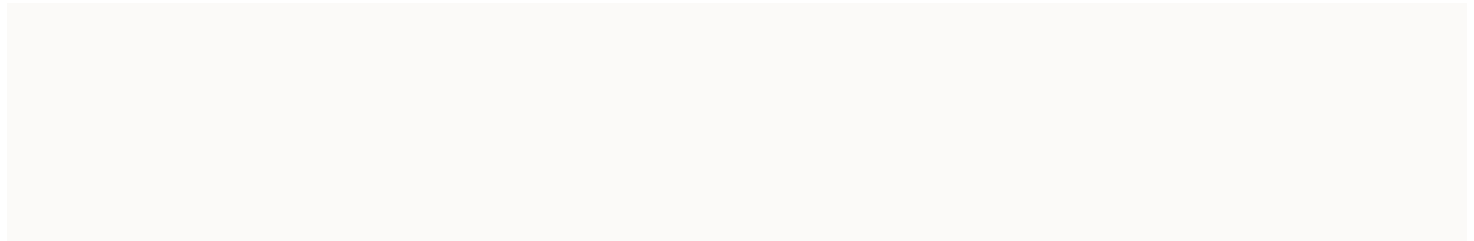


正宗益阳卤菜培训 湖南卤水制作配方培训

产品名称	正宗益阳卤菜培训 湖南卤水制作配方培训
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

????????? ????????????



餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183 7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地 分校 联系我报销来回车票

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店！有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与湘源地陈老师联系有优惠！

经典好味道，卤菜乃经典中之经典，卤菜自形成之日起，便被广大群众所认可，并且得到很多朋友的热情追捧。它历经千年，经久不衰。卤菜不是单一的烹制法，而是集烹制(加热)与调味二者于一身。卤菜食用方便，爱好人群广泛，开店创业，收获的一定是大大的财富。【鼎红小吃培训】挖掘商机、扶持创业，卤菜培训项目，正宗技术、现场实际操作、名师手把手教、随到随学、学会为止，学员创业成功为准。

卤鸡爪又叫卤鸡脚，是一道做法简单，老少皆宜的家常小菜，可谓一道美食。烹制时要注意鸡爪本身有胶质，所以卤好不要浸泡太久，免得卤汤变稠。鸡爪，也称“鸡掌”“鸡脚”“凤爪”“凤足”。多皮、筋，胶质大。常用于冷盘、煮汤，也宜于卤、酱。

如：卤鸡爪、酱鸡爪。鸡爪还广为商家制作成冷藏真空包装食品。质地肥厚的还可煮熟后脱骨拌食，如：椒麻鸡掌、拆骨掌翅，皆脆嫩可口。鸡爪的营养价值颇高，含有丰富的钙质及胶原蛋白，多吃不但能软化血管，同时具有美容功效。

培训时间：9:00-12:00，14:00-17:00

培训费用：面议

教学优势：一对一技术指导100%真材实料操作不控制原料设备包教包会永久技术支持与咨询随到随学顶级名师团队指导专注餐饮教育学员遍布全国100+城市不控制任何原料及设备