

# 常德卤菜培训，正宗卤菜技术培训

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 常德卤菜培训，正宗卤菜技术培训                |
| 公司名称 | 湖南起点餐饮管理有限公司                   |
| 价格   | 1200.00/1                      |
| 规格参数 | 湘源地:1<br>13667336696:1<br>长沙:1 |
| 公司地址 | 长沙市开福区四方坪街道三一大道366号二楼201号房     |
| 联系电话 | 13667336696                    |

## 产品详情

常德卤菜培训，正宗卤菜技术培训

湘源地卤菜

湖南湘源地卤菜培训品种

畜肉类：

卤方块肉、五香蹄花、卤猪头肉、卤猪口条、卤猪肠、卤猪耳、卤猪肚、卤猪心、卤猪尾、卤猪排、卤猪脚、卤牛肉、卤牛肚、卤牛心、卤牛筋、等。

禽肉类：

虎皮鸡蛋、五香鸡蛋、虎皮鸡爪、五香鸡爪、卤鸡腿、卤鸡翅、卤翅中、卤翅尖、等。

豆制品类：香卤干子、五香腐竹、香卤千张等。

其他卤品：卤海带、卤花生、卤莲藕

湖南湘源地卤菜教学流程：

1、卤制品的市场选料采购技巧

- 2、熟悉配方中40多种专用香料的识别与市场选料技巧
- 3、卤水制作秘方（高汤熬制，料包配置等）和操作方法
- 4、卤水颜色的处理（炒糖色等）
- 5、各种材料卤制的技巧
- 6、卤水的保存、增香等后期处理
- 7、老师指导学员亲自动手操作及作品点评、结业
- 8、后期电话辅导，开店疑难问题解决

## 湖南湘源地培训课程安排

### 理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

### 示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

### 自我实践：

- 1.自己备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

## 长沙湘源地美食培训机构

联系人：琴琴经理 手机微信：136.6733.6696

加此微信可以了解更多培训动态

培训地址：湖南> 长沙开福区四方坪街道三一大道366号（百花园路口公交站）

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芹芹经理联系有优惠！

138.7580.3660

培训时间

1：自由安排学习时间，随到随学；

2：学习时间一般为三到四天左右；

3：具体情况需要根据个人的接受能力情况来定，包教包会，学会为止

常德卤菜培训，正宗卤菜技术培训