

特色卤菜培训班

产品名称	特色卤菜培训班
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

学卤菜哪里好，卤菜技术到哪里学？

很感谢您能点进来看到我的信息，请您给我同时也给自己一次机会花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！

近来，越来越多的朋友放弃了稳定的工作，加入了创业大潮。什么样的生意好？卤菜商店或卤素摊位是一个很好的项目，卤菜经过腌制、风晒、煮焖或卤制后，经刀工处理，简单包装，即可食用，特点是干香、脆嫩、酥烂、爽滑、无汤、不腻、色泽光亮、食用方便、便于携带，备受人们的喜爱。那么下一个问题就是，你在哪里学卤菜呢？大家都知道，成都它是一个食品之都，汇集了世界各地的食品的特点，卤菜也不例外。意想不到！0基础也能开店卖卤菜，学校找对是关键。

很多朋友会担心他们以前没有接触过这方面的工作，他们将不能学卤菜。根本不用担心这个问题。如果你想学卤菜，但你没有任何基础，我可以建议你报一个培训机构，因为培训机构许多是新手，这里没有一点烹饪技巧，甚至是基本都不会的，来这里学的人。这样对于新手的教学，非常容易上手，不用担心学不会、没基础。0基础也能开店卖卤菜，学校找对是关键。

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

????????? ??+????158.6307.8762????????????????

??QQ?260.9025.898

????????????? ???????????93?????????200??

卤菜制作方法

膳学派卤菜培训优势;

- 1、独特的卤菜配方，可以打造出的独特的味型，在同行中具备竞争力，相对于其他普通卤菜加个可以略高一点。
- 2、香料的成本控制，现卤和传统卤菜的成本差异并不大，成本几乎一致。
- 3、教核心技术配方，卤菜香料包学员可以自己配制，再次降低成本10%以上。
- 5、教学教实体店面管理，教会学员如何掌握和控制核心技术，招聘小工既可以完成卤菜经营，节约人力成本。

特色卤菜技术培训

卤菜一年四季都赚钱，让你数钱数到手抽筋

卤菜生意一年到头都很忙，没有淡季、周末，假日生意比平时好，根本不用担心赚不到钱。假设日客流量100人,人均消费23元,那么,日营业额就是2300元,月营业额就是6.9万元,以毛利率50%计,扣除每月的房租、人员工资及水电杂费,开卤菜店的每月净利润就是1.95万元,也就是说,无需一年即可回本,且开始进入持续盈利中!

基础也能开店卖卤菜，学校找对是关键。膳学派从选材到品味，从品种、营养到现代生产技术，经过精心研究、精心整合，形成了鲜明的色泽、金黄、红色的独特风格，传统卤素无聊人的油味被悠闲的酒香所取代!入口回味舒适，但没有浓烈的酒味!既保证了原汁原味的卤菜，又让您的舌头尝到了别样的独特味道。