

# 厨仁财卤鹅培训

|      |                      |
|------|----------------------|
| 产品名称 | 厨仁财卤鹅培训              |
| 公司名称 | 成都厨仁财餐饮管理有限公司        |
| 价格   | .00/个                |
| 规格参数 |                      |
| 公司地址 | 成都市金牛区蜀通街29号1栋3楼附26号 |
| 联系电话 | 15270931033          |

## 产品详情

相信很多人都已经发现了卤菜市场的一个现象，卤鸡、卤鸭、卤猪、卤牛系列的产品都很丰富，但是卤鹅确实是比较少见的。鹅系列的卤制品稍微知名一点的就是荣昌卤鹅，而且还不温不火。因此，厨仁财餐饮培训的张老师国家名厨打造新的卤菜系列菜品-馋嘴卤鹅，馋嘴卤鹅是在传统卤鹅基础上通过近30多种中草药香料配制而成，经过多年悉心研究，逐步改良完善而成，此鹅肉质嫩滑、鹅皮色泽金黄，具有麻辣鲜香的特点，香鲜味美，百吃不厌。馋嘴卤鹅补充了卤菜鹅系列产品的空缺，在卤制品中有拥有巨大的潜力，市场的前景广阔。

目前，馋嘴卤鹅在市面上很火爆，几乎是开一家火一家，投资小，利润高，门槛低，经营简单，1人可经营，可以说是众多创业者的不二之选。现在张老师开始面向全国招生，亲自教学，希望帮助更多的创业致富。

厨仁财馋嘴卤鹅培训内容：

- 1、馋嘴卤鹅各种香料的采购、鉴别及保存(中药老师讲解)。
- 2、馋嘴卤鹅的前期加工和腌制技术。
- 3、高汤的熬制技术。
- 4、卤鹅卤水料包的制作技术。
- 5、馋嘴卤鹅上糖色和调味等技术。
- 6、卤鹅卤水的保养技术和方法。
- 7、馋嘴卤鹅针对各地区的味型不同做出相应调整。

8、馋嘴卤鹅全套配方和技术无条件提供。

厨仁财馋嘴卤鹅培训优势：

- 1、我们拥有2000多平米的专业培训基地，学习环境好，配置齐全。
- 2、我们拥有众多从业20余年的专业师傅，拥有60多人的专业研发团队，可以定向研发并创新菜品、改良口味。
- 3、实体店式培训、一对一教学、学员100%亲自操作练习，不限时间、学会为止。
- 4、签订合同、教全部技术和配方、包吃包住包材料、免费实习。
- 5、我们5年内免费技术升级，品种更新，保证学员后期口味的新鲜度。
- 6、免费提供店铺选择、装修、采购、店铺管理一站式创业扶持服务。