

威海特色卤菜培训班

产品名称	威海特色卤菜培训班
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

专业卤菜培训，特色卤菜培训班

膳学派卤肉卤菜小吃全套课程包括：卤肉初步基本知识，做卤肉加工用具的配置，加工原料的选用与初加工，老汤卤汤的调制与保管，老汤配方、老汤制作、老汤保存、怎么调色调味、火候把握、红卤白卤、五香味、酱香味、麻辣味、川味等各种口味的调制方法。卤肉系列荤素卤品加工的全程工艺，卤品加工的注意事项，卤品加工用具，原材料，中药材，各种调味品的采购渠道，经营开店的指导（含经营选址与营销技巧）等。较新优惠：赠送凉菜技术

培训时间：根据个人接收能力，不限制学习时间，学会为止，包教包会。吃住免费，中途不再收任何费用。所有学员一对一的，手把手的实践操作培训，前期师傅做，学员学习，后期学员做，师傅指点，反

复练习，直到学会为止！

请拨打致富热线 可以享受型优惠活动

两个人学习只收一个人的学费，每天前五名电话联系学习者学费优惠30%

膳学派卤肉卤菜小吃承诺：我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示---学员操作 练习---开店所需设备分析---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---说明如何创业---利润介绍.真正想学技术的朋友来试吃 才知道是不会是真的。