

大连卤肉饭学习，卤肉饭培训

产品名称	大连卤肉饭学习，卤肉饭培训
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

大连卤肉饭学习，卤肉饭培训

请您花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！同时本校包吃包住，师傅一对一指导，学会为止！

卤肉饭采用优质大米配以多种口味秘制烤肉以及十余种拌菜，佐以秘制油、秘制酱，使味道浓郁，令人食欲大开，可满足食客的不同口味需求。卤肉饭平民化的价位更接近普通消费者，10元左右就能饱餐一顿，包括一碗米饭、多种口味的烤肉、十几种拌菜及营养汤，这也决定了更高的消费频率。卤肉饭采用胆固醇含量较低的鸡腿肉烤制，根据食客要求配以十几种时令拌菜，荤素搭配，色泽诱人，对健康十分有益。

卤肉饭的米饭需要粒粒饱满，湿度适中，而卤肉和卤肉汁则是卤肉饭的灵魂，每一块肉大小相差无几，足显刀功，卤肉肥瘦相间，入口柔和，牙齿咬下，肥肉汁水溢出，渗入到瘦肉的肉丝中，不需费力吞咽，卤肉连同汁水沿着漫长的食道，从舌尖滑入胃中，此时再下一口清香的白饭，卤肉的香味便在胃里氤氲开来。卤肉饭的精髓是在那锅中的油，卤肉反而只市起个点缀的作用，闭着眼睛想一下，热腾腾的米饭均匀的拌上那多层次味道的卤肉猪油放在嘴里越嚼越香，嚼著嚼著还能吃到入口即化肥瘦相间的肉丁这才是真正的卤肉饭呀...

确保每个环节都抓得牢牢实实，直到学员做到得心应手，挥洒自如，才进下一步练习。从下料入手，一直到拿出成品。学员自己品尝，师傅也要品尝。成不成功，缺点在哪里，学员要自己检查，查不出，师傅指出来。由学员反复地做，一直做到自己和师傅都满意，才算合格。教你一门技术，给你一份工作；干成一番事业，致富一个家庭新乡膳学派小吃小吃培训中心理念：实实在在做人 踏踏实实做事
十几年来从未改变 赢得了无数学员的高度赞誉！

台湾正宗卤肉传人精心配制秘方，由三十多种名贵中药熬制而成，经中国膳学派多次改良，现今我中国膳学派卤肉饭集南北卤肉饭之精华，养生与美味逐渐深入人心，我们还丰富了卤肉饭系列多样性，创新研发了“特色排骨饭”、“牛肉肉燥饭”、“红焖鸡块饭”、“香煎鸡腿饭”等多元化的新美味，将地

道特色与现代快餐进行完美结合，符合市场并引领市场潮流。专心做好饭，从未间断！卤肉饭标准化操作，不需要厨师，更不需要懂技术，简单到极致，一学就会，专业大厨指导，手把手教学，保证2-3天全部搞定。出餐速度快，可以做到30秒出餐，立等可取。既方便了顾客，又省去了送餐到餐桌的流程，节省了人工，符合了大众对快餐之“快”的基本要求。

膳学派小吃全过程学员跟着老师一步步亲手操作完成，老师手把手教学。操作过程中老师会对您制作过程中不正确的地方进行纠正，较后在您全部熟练了以后能独立操作，从原材料开始一步步做出来。直至较后做出的口味和老师所制作的本相同方可。已被绞成柴渣。卤汁由香菇、八角、冰糖、五香粉等配料加水熬成,熬制一道两个小时后,就可以倒在碎肉上。卤肉饭的米饭粒粒光洁、香糯弹牙、肉丁香而不腻、软而不烂、碎而不散,青菜爽口,卤蛋味浓,肉汁粘稠。是您投资创业的较佳选择！是台湾人心中难以割舍的一部分。售价不高，换算成人民币也就几块钱，给人带来的却是止不住的满足，不仅街头小摊随处可见，在大饭店里的菜单也能寻得到。