

山东卤菜学习，青岛卤菜培训

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 山东卤菜学习，青岛卤菜培训 |
| 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

山东卤菜学习，青岛卤菜培训

色泽黄亮，醇香透味，肥而不腻

膳学派卤菜介绍：

哪里有卤菜学卤菜哪里培训的正宗

膳学派卤菜是结合了潮州卤水与川卤的综合优点与一身，针对性为全国各地的学员调制出更适合当地口味的精品卤菜，其分别是：香辣、麻辣、酱香、五香、甜辣、微辣、白卤、红卤、本色天然卤。采用传统的清宫秘技与现代加工工艺相结合而成，卤菜时十里飘香，口感外酥里嫩，色泽金黄，肥美鲜嫩，满街飘香，闻着香、吃着更香，令人垂涎的香气飞入寻常百姓家中。每一款产品都历史悠久、特色正宗。

培训内容

猪肉系列：卤猪蹄、卤猪肚、卤猪头脸、卤猪耳、卤猪头、卤肘子、卤五香肘花、卤猪心、卤猪大肠、卤猪肝、卤猪肺、卤猪脾、卤猪尾、卤口条、卤猪肚、卤猪腰、卤香肠(五香味、酱香味、麻辣味)等。

青岛哪里有卤菜学，青岛卤菜培训青岛哪里有卤菜学，青岛卤菜培训

培训课程

- 1.讲述卤菜的发展史、红卤、白卤、川卤、酱卤等知识。
- 2.卤菜器具、设备的配制使用和采购。
- 3.讲解香辛料的分类、选料与加工。
- 4.培训高汤、卤汤的配方与制作。
- 5.培训卤汤调色调味、火候把握。
- 6.培训红卤白卤、五香味、酱香味、麻辣味、川味等各种口味的调制方法。

7.培训畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理。

8.培训各种大型及小型肉类的腌制及煮制时间。

9.培训系列荤素卤品加工的全程工艺。

10.培训卤汤、卤品加工的注意事项。

11.培训卤汤的保管与存放。

12.培训卤菜存放与二次变鲜方法。

13.培训卤菜店投资预算与经营方法。

市场前景：

卤味食品，在我国有着十分悠久的历史，千百年来一直畅行于民间，深受民众欢迎。据调查显示，餐饮业是创业风险小，投资回报快的行业之一，其中利润空间大、投资回报快的好项目。纵观当今大小城镇各地市场，无论是在大小超市，还是居民小区，或大街小巷，无处不见卤味食品经营店（摊）的红火景象。

利润分析：

1、投资条件：投资开一个卤菜经营店（或摊位），不需要多大的场地面积，只要学习掌握好加工技术，购置几个炉子、卤桶及零杂辅助小用具（合计几百元开支），将原材料及必须调味品采买到家，1~2人即可加工出售。

2、效益分析：加工卤味菜品投资小、无风险、回报快。劳动强度小、人人可干、常年经营、没有淡旺季之忧，市场前景看好，是一条稳定的好财路！（效益预算：一般乡镇集市经营年利10万元，县地级城市经营年利20万元，省会城市经营年利20~50万元！）可以说是一技在身，长期受益。青岛哪里有卤菜学，青岛卤菜培训青岛哪里有卤菜学，青岛卤菜培训

我们推出的培训项目都是以各地具有特色，广大消费者喜爱的项目，现有珍珠奶茶、重庆火锅、浏阳蒸菜、正宗四川麻辣烫、油炸系列、湘西泡菜、砂锅粉、台湾无骨鸡柳、口味龙虾、长沙油炸臭豆腐、西安凉面凉粉、羊肉汤粉、狗肉汤粉、唆螺、糖油粑粑、卤菜、凉菜、重庆酸辣粉、麻辣烫、桂林米粉、砂锅粥、绝味鸭脖、酱板鸭、北京烤鸭、铁板烧、现磨豆浆、诸葛烤鱼、津市牛肉粉、煲仔饭、泡椒凤爪、包子、酱香饼、印度飞饼、现磨豆浆、早餐系列等几十种特色小吃项目。膳学派创业小吃培训给你提供了一条快速致富的捷径，只要你学会任何一种项目，都可以独步天下，何愁而不富，心动就要行动，今天的选择成就今天的梦想，选择膳学派你的致富之路就从今天开始。