

济南卤鸭培训中心，小吃培训

产品名称	济南卤鸭培训中心，小吃培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

济南卤鸭培训中心，小吃培训018

我们是真正的--专业实体店卤肉教学，你可以来了先品尝 在学习，学习的话从一锅清水开始教，直至做出美味卤肉来。手把手教学，全程扶持你成功创业!包教包会，核心技术配方公开无保留，不受季节影响，市场永不饱和，我们以二十多年的经验，助您走上创业致富之路!

味道的确很好”，刚入口时“有点甜”，然后“越来越辣”，吃完了“嘴边还留有余香”，它皮黑肉嫩、醇厚不腻、香鲜美味，具有香、辣、麻、酥、嫩的特点，而且肉质精到、鲜嫩诱人，不仅闻的香，看了更让人欲罢不能，急于品尝；还因其色泽黄黑而得名，其味悠远，甜中带辣，辣中带麻，麻中带香，香味入骨，常使人垂涎三尺，食之不忘。现在可以享受较新优惠活动，交一人学费可以两个人同时学习，一对一手把手教学，包教包会。

我们的麻辣鸭货系列选用专供白条鸭以数十种中草药卤制，药味入骨，使先前的鸭由白变黄，再由黄渐变黑，成品黑中带黄，色泽光鲜，令人食欲大开；再加入精选上乘辣椒、花椒等调料，甜而不腻，辣而不燥，麻而不涩，入口美妙无穷，妙不可言，肉和骨头都可吃，非常适合啃食、下酒，是难得的休闲美食是人见人爱的鸭子美味，风靡武汉三镇，畅销全国。

许多学员不远千里赶来我们强哥实体店熟食卤肉培训总部。为的就是学到真实，正宗口味的技能，我们从原资料的选制导秘料的加工有必要通过一整套严峻的工艺，并加入了特制的基地资料，在传统口味上晋级了一个层次，凡是品味过的客人无不拍案叫绝，越吃越想吃，简直都成为铁打不动的回头客。我们在市场竞争中立于不败的窍门是：要做就做较正宗的口味!!!

面对面指导教学，一对一指导培训，学员全程亲自动手操作，反复练习制作过程，学习牢固扎实，方法标准化，配方数字化。不限制学员的学习时间，学期不限制，直到学会满意为止。终身免费技术升级免费复习。您可以先实地考察，满意之后再学习。

我们始终坚持发扬“诚信、负责、协作、共赢”的精神，充分发挥小吃时尚的品牌优势，全部配方无保留传授的低价培训经营发展战略。在本公司学习学员，如果有忘记或者味道问题终身可以免费复习，保证您的味道正宗。创业无忧。

膳学派正宗卤肉卤菜培训学校，膳学派小吃培训中心长期提供卤肉培训、卤鸡系列，卤猪系列，卤鸭系列，卤素菜系列服务，如有需求欢迎致电我们咨询。卤菜凉菜的利润高，开家卤菜凉菜店的成本-万元左右（不含店面成本），较快-月就可回本。传统的卤菜外卖，起点低、容易上手，作为一个经过市场考验的传统餐饮项目，操作起来容易上手，“钱途”宽广。生活在快节奏社会的人们，对于卤菜这种容易保存、味道极佳的外卖菜品有着明显偏好，在居民区、菜市场这种人流量大又是主妇容易停留的地方开家卤味专卖小店，无疑是个生财良机。卤菜凉菜技术培训将各种配料的香味充分施展出来，又富含丰硕的营养成分，并保证不添加任何色素和防腐剂，凭借自己的特色立足于市场，赢得了消费者的青睐，投资者的关注焦点。