

莱芜正宗卤肉饭技术培训

产品名称	莱芜正宗卤肉饭技术培训
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

卤肉饭培训，莱芜哪里有卤肉饭学

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

卤肉饭项目介绍：

卤肉饭，是台湾地区常见的，也是经典的小吃。卤肉饭的特色在于肉酱和肉汁，它们是制作的关键部分。卤肉饭在台南、台中、台北的制作方法和特点均有差异。台湾的饭食小吃花样繁多，不过要说其中最著名的，当推卤肉饭。据称，风味独特的卤肉饭，全中国只有台湾人会做。卤肉饭，又被称为鲁肉饭，台湾特色小吃之一。

【项目名称】：卤肉饭

课程安排：

1. 讲述台湾卤肉饭的市场氛围及未来市场前景。
2. 讲述制作台湾卤肉饭的各种工具和使用方法。
3. 细心传授台湾卤肉饭所用食材的处理方法和技巧。

4. 细心传授台湾卤肉饭每一个步骤流程，火候的讲究，调味品的用量。

5. 设备采购渠道指导，原材料挑选及采购渠道指导

实操安排：

1. 讲述台湾卤肉饭秘制卤汤的熬制方法，食用方法及保存方法。

2. 各种香辛料的作用及分类;香辛料，调味品的配比。

3. 学员实践操作台湾卤肉饭的整个制作流程。

4. 反复实践操作，能独立完成台湾卤肉饭的制作。

理论学习：

1. 开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

2. 项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3. 店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

1. 专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2. 老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

1.备原材料，老师旁边检查指导。

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员动手实操，老师引导，熟透操作流程。

说到卤肉饭，大家总会跟台湾联系在一起，作为一种街头小吃和家常菜肴，卤肉饭已经在宝岛社会文化当中留下了深深的烙印。按照标准的汉语，这卤肉饭应当写作“滷肉饭”才对，不过你看这个“滷”字笔画这么多，无论是对饭馆的老板还是对食客来讲，都是一个不小的负担和挑战，所以简化成“卤肉饭”也算顺理成章。

卤肉饭的一个表亲就是肉燥饭，二者烹制方法如出一辙，仅有的区别就是卤肉饭用的是肉丁，肉臊饭用的是肉臊，也就是绞碎的猪肉。相对来说用绞肉机加工肉臊省时省力，但是无论风味和口感还是外观都很难与肉丁烹制的卤肉饭匹敌。

现在市场上有好多好多美味的小吃，但有人还特别进行了市场调查，在那么多美味的小吃中，买的最好的，销量最好的还是台式卤肉饭，吃过台式卤肉饭的人都知道，台式卤肉饭的价格并不贵，一份只要15块，而且味道还特别的好吃，吃了一次，还想再来一份。那只卖15块钱一份的卤肉饭一个月能赚多少利润呢?其实台式卤肉饭的制作成本不是很高，从而导致利润十分的丰厚，这也是投资者为什么投资台式卤肉饭的原因。