

# 日照可以学卤肉饭技术，专业

产品名称	日照可以学卤肉饭技术，专业
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

德州哪里可以学卤肉饭技术

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

卤肉饭培训

招牌卤肉饭，排骨卤肉饭，鸡腿卤肉饭，鸡翅卤肉饭

卤肉饭是一种食物，制作原料有大米、五花肉、干葱头、淀粉、姜、蒜、酱油、八角、酒、冰糖、五香粉、胡椒粉等。它是台湾地区常见的，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。

学习内容

- 1.卤肉饭原材料的认识和选用;
- 2.卤肉与卤汁的制作技巧;
- 3.卤蛋的制作技术;
- 4.各色菜的处理与搭配技巧;
- 5.米饭的蒸煮技巧。

学习过程

- 1、项目技术详细讲解，原料的选择、采购、价格等。
- 2、专业师傅一对一教学、示范、讲解技术和流程。
- 3、师傅实践和理论结合教学，技术要点、技巧、细节等。
- 4、学员自己亲自动手操作，师傅旁边检查指导，熟悉操作流程，制作出成品。

#### 学习时间

不限制学习时间，包教包会，学会为止！

膳学派承诺：全部核心配方毫无保留；全部现场实践学习；全部支持免费技术升级；全部包教包会，让每位学员学到开店的真本领，高高兴兴的来，开开心心的走。

学习人数 只收一份费用，可以两人学习。方便夫妻创业、兄弟创业、父子创业。

学习费用 包含技术转让费，学习材料费，长期技术升级费等，中途不再收取任何费用。

最新优惠 [点击查看最新优惠活动详情](#)

特别赠送 学习资料，招牌设计，价格表设计，店铺装修设计和宣传单设计等.....

膳学派除了传授技术外，还为您免费提供如下学习及服务：

- 1、店面如何选址？选择店面注意事项？
- 2、店面设计、菜单设计、灯箱片设计、易拉宝设计、POP设计、优惠活动设计。
- 3、开餐饮店需要办理哪些手续？如何办理及流程？
- 4、如何招募、学习、管理店员？经营管理模式？如何管理财务？
- 5、经营过程中如何提升店面日流水？收支平衡点？怎样达到利润最大化？
- 6、餐饮店老板务必注意的致命错误？
- 7、外卖经营技巧。