

卤肉卷培训，济宁正宗卤肉卷培训

产品名称	卤肉卷培训，济宁正宗卤肉卷培训
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

威海哪里有卤肉卷学，学费多少钱学会？

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

卤肉卷是一款以面饼包裹卤肉、火腿、鸡柳和蔬菜的时尚特色即食小吃，不但健康美味，而且营养方便，用料丰富，肉类、蔬菜、面饼和酱汁搭配，出餐快.培训品种:香辣牛肉卷、飘香卤味卷、鸡丝卤味卷、火腿卤味卷等多种口味；

培训内容：

- 1、面皮的制作；
- 2、卤肉的制做；
- 3、各种酱料的制作；
- 4、各种配菜的搭配制作；
- 5、成品的制作；

膳学派培训优势：包吃包住、一人学费两人同时学习、签订正规合同学习、一次性收费中途材料费由学校包干、后期开店经营方式免费指导、后期技术问题终身免费升级。

训内容

鸡蛋卷饼、火腿卷饼、卤藕卷饼、千张卷饼（售价3元）

鸡柳卷饼、鸡蛋+火腿、卤藕+千张（售价4元）

飘香卤肉、麻辣牛肚、鸡柳+鸡蛋、鸡柳+火腿、鸡柳+卤藕、鸡柳+千张（售价5元）

卤肉+鸡蛋、卤肉+火腿、牛肚+鸡蛋、牛肚+火腿、卤肉+卤藕、卤肉+千张（售价6元）

卤肉+牛肚、卤肉+鸡柳、牛肚+鸡柳（售价7元）

卤肉+牛肚+鸡蛋、卤肉+牛肚+火腿、卤肉+鸡柳+鸡蛋、卤肉+鸡柳+火腿（售价8元）

卤肉+牛肚+卤藕+千张、卤肉+牛肚+鸡蛋+火腿（售价9元）

发面的配比技术和和面手法；

卤肉卷饼所用二十多种调味料认识及性能；

卤肉卷饼馅料的配置及实际动手操作；

面饼的制作；

卤肉卷饼制作技巧；

卤肉卷饼销售技巧。

青岛膳学派拥有全国各地几万名学员，全国连锁品牌，值得信赖！虽然他们的年龄、性别、基础不尽相同，但是他们的目标是一致的，做一份属于自己的事业，实现自己的梦想。青岛膳学派创业凭借多年培训生涯，积累了丰富的烹饪和管理经验，做菜以客为先，管理以人为本。中心采用滚动式的教学方式，随到随学、达到包教包会的效果、没有时间的限制，学会为止、师傅亲自手把手指导学员实践，学员亲手操作。以达到学员对技能的掌握融汇贯通、游刃有余，满载技术而归。