

# 四川卤菜 想开卤菜店的创业者培训

产品名称	四川卤菜 想开卤菜店的创业者培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

### 四川卤菜 想开卤菜店的创业者培训

适合对四川卤菜感兴趣，想开四川卤菜店的创业者、小本创业、大学生创业、农民致富等人群报名学习。

四川卤菜，一般可分为红卤、黄卤、白卤三大类；川卤在全国也是随处可见的，多以红卤为主，味道也是最好的。四川卤菜知名代表有：廖排骨、香丫坊、棒棒鸡传奇、紫燕百味鸡、万春卤菜、醉香川卤、口福集、巴适馆卤水、成都映像卤味、卤菜甜皮鸭等。

### 培训讲解

#### A、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。

#### B、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。

#### C.自我实践：

- 1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

卤菜学习类别：

- 1.学习红卤技术，教你全部制作红卤的过程。
- 2.学习热卤技术，教你全部制作热卤的过程。
- 3.学习川卤技术，教你全部制作川卤的过程。

长沙卤菜学习内容:

- 1.容畜肉类：卤方块肉、五香蹄花、卤猪头肉、卤猪口条、卤猪肠、卤猪耳、卤猪肚、卤猪心、卤猪尾、卤猪排、卤蹄髈、卤牛肉、卤牛肚、卤牛心、卤牛筋等。
- 2.禽肉类:虎皮鸡蛋、五香鸡蛋、虎皮鸡爪、五香鸡爪、卤鸡腿、卤鸡翅、卤翅中、卤翅尖、卤鸡肝、卤鸡肫、卤鸭脖、卤鸭肠、卤鸭头、卤鸭胗等。
- 3.素菜类:五香面筋、卤土豆，香卤干子、香卤毛豆、五香腐竹、香卤千张、卤海带、卤花生、卤莲藕等