

苏州卤菜培训学校

产品名称	苏州卤菜培训学校
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

山东哪里有卤菜学，山东卤菜培训班

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

正宗卤菜首选膳学派餐饮培训集团，膳学派餐饮全国大规模培训基地

，10万客户的认可!口碑好!信的过! 不满意全额退款！100%放心的选择！专业师傅一对一教学，随到随学，保教包会，有独特的技术，口味正宗，现在报名可以享受学两项送两项多学多送。

我们承诺。技术包教包会，学会为止。

上班时间：早上九点到下午六点（周末不休息）一次性收费，传授配方，真材实料，毫无保留，名师手把手教，学员全程亲自动手操作，确保让您真正学到技术。欢迎您实地参观，满意后再签订合同教学。一人报名可以两人学习，当天报名单个项目还有优惠，学两个项目送两个项目，学三个项目送三个项目，学习期间提供吃住，中途没有其他费用

项目简介 千年一卤的菜品香味浓郁，吃在嘴里满口飘香，醇厚浓绵的香味萦绕口鼻，久弥不散，回味悠长，是道老少皆宜的美食小吃。千年一卤中最关键的步骤是卤水的制作，卤水中含有几十种香料、药材，经由较长时间的小火焖煮，卤煮出来的食物，就会多了中药材的芳香，而且又去掉了肉、动物内脏的腥味，辛香味重又色泽亮丽、令人胃口大开。本中心的卤味卤技术是以传统卤味的口味和做法为基础，研制出一套能够让学员在短时间内速成的加工工艺和制作模式，并且采用名师一对一教学模式，把卤料配方和店面经营技巧实实在在的传授给学员，掌握核心技术，原材料不需要再到本中心购买，永远不需

要受限於他人，让学员轻轻松松的经营卤味生意，实实在在的挣大钱。

培训流程

- 1、千年一卤原材料与基本工具设备的认识；
- 2、熟悉千年一卤中多种药材及专用香料及市场选料技术
- 3、千年一卤高汤的搭配比例和加工技巧；
- 4、千年一卤卤药包的配制的操作方法；
- 5、白肉与红肉类食材的卤制方法与刀工技巧；
- 6、蔬菜、蛋与豆腐等食材的卤制方法与加工技巧；
- 7、卤水的制作方法与技巧点拨；
- 8、卤制品的收汁与增色的处理技巧
- 9、卤味产品制作过程核心技术详解；
- 10、卤水的存储保鲜方法，提香等后期处理；
- 11、卤味产品的保管存放与二次变鲜方法

培训课程 卤味鸭头、卤水鸡爪、卤味毛豆、卤味土豆、卤味鸭架、卤味翅膀、卤味牛肉、卤味豆腐、卤味花生、卤味藕片、卤味鸡蛋、卤味猪耳、卤味猪头肉、卤味猪肚、卤味猪口条、卤味猪头皮等好几十种卤味的制作

学习时间费用 教学时间不限，学会为止、包学包会。

学费包含技术转让费，咨询费，中途本公司不收取任何费用，终身技术升级费。

三年内有任何问题，可随时来公司免费学习本项目。

膳学派美食是集餐饮、美食开发、咨询服务于一体的综合性教学实体。老师们都是美食界的精英，无论是初学还是技术升级，都能学到满意的技术。实行一对一教学，所教技术一律包教包会，无论时间长短学会学好为止，并免费技术升级。真诚欢迎各地有创业意识和爱学习的朋友前来咨询、考察、交流、学习。

青岛膳学派美食中心于技术、合作、后期服务为一体的以教学地的机构，采取名师指导，一对一、以学员为中心、学员实际操作的教学模式；采取技术不保留的教学理念；坚持“健康、营养、科学、创新”的餐饮理念。

青岛膳学派课程安排：

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3-30天左右,视个人情况而定。终身技术升级,三年内有任何问题,可随时来本公司免费学习本项目。