

淄博卤肉饭技术培训，正宗卤肉饭培训

产品名称	淄博卤肉饭技术培训，正宗卤肉饭培训
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

临沂哪里有卤肉饭技术学，正宗卤肉饭培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

制作工艺升级，在传承传统经典卤肉制作工艺的基础上，进一步改良升级，在火候、用料、卤汁方面进行数十次反复调试。卤肉口味浓郁，香而不腻，色泽鲜亮诱人。卤肉烧汁饭采用的酱料，其中包含了精选的数十种珍稀香料，香气独特诱人，并且有效拉高了口味门槛，令同行难以模仿。我校卤肉饭的米饭清甜，精选上乘有机大米，选用东北高品质绿色有机大米。与精制的卤肉和蔬菜搭配在一起，再浇上浓郁的汤汁，香味令人难以把持。营养科学配比，根据膳食需求定制，配合当今流行的健康饮食理念，对每一种菜品进行科学的营养配比，为食客的健康加分，让食客吃得舒心，吃得满意，也让您学得，学得。

膳学派将百年配方与现代工艺相结合，突出先进正宗口味儿，卤肉饭注重养身健康新概念，集美味与养

生于一体，特色与时尚为一身。近年来，卤肉饭市场风靡，很多人都知道它是一个前景好、有特色、有利润的行业，而膳学派推出的铁锅、火锅、地锅、干锅、碳锅更是引领全球的新“食”尚!

卤肉拌饭赢得学员芳心的三大秘密，一是品质优良，大中华膳学派力于满足消费者的不同需求，提供丰富美味的中式早餐、午餐和晚餐等餐饮技术培训，所用食材均为优质的真材实料，在做的美味的同时帮正了饮食健康。二是服务快捷，中华膳学派是一家专注餐饮项目培训，餐饮咨询与策划服务为一体的综合性餐饮发展学校。我们经过不断的创新与市场推广，保留多种受消费者欢迎的口味，加上秘制腌料，做出色香味俱全的快餐，让人百吃不厌。