

湖南卤菜培训 湖南卤菜培训学习班

产品名称	湖南卤菜培训 湖南卤菜培训学习班
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

湖南卤菜培训 湖南卤菜培训学习班

卤菜培训品种：

卤荤类：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、卤牛肉、卤牛肚、卤牛心、卤牛筋、鸡爪、卤鸡腿、卤鸡翅、卤翅中、卤翅尖

卤素类：卤香干子、香卤毛豆、腐竹、卤干张、卤海带、卤花生、卤莲藕以及豆制品种等。

学习时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。公司承诺：100%传授正宗配方；100%现场实践学习；三年以内免费技术更新升级（具体以实际情况而定）；100%包教包会

卤菜：

- 1、卤制品的市场选料采购技巧
- 2、熟悉配方中几十多种专用香料的识别与市场选料技巧
- 3、卤水制作秘方（高汤熬制，料包配置等）和操作方法
- 4、卤水颜色的处理（炒糖色等）和利润分析
- 5、各种材料卤制的技巧和卤水的保存、增香等后期处理
- 6、后期技术电话辅导及设备材料进货渠道

教学优势

- 1.名师亲身授课，名师辅导；
- 2.纯实操演练，开店模式教学，包学包会；
- 3.正规模式教学，非小作坊形式；
- 4.产品正宗、制作标准化，无保留教学，系统化教学，详细配方，易学易懂、无需任何基础要求。

红星鹏飞小吃培训学校以市场大，投资小、门槛低、见效快等独特优势，自衍生至今，一直占据着个人创业榜首位。又因为其时尚引力、繁多口味、独特口感、健康特色等特征，不仅注定其将继续稳定快速的发展态势；更奠定了其引领饮料行业消费主流的地位，其市场发展潜力之巨大，利润空间之巨大是空前绝后的。红星鹏飞小吃培训中心，学正宗技术助您轻松创业！