

学卤菜要花多长时间

产品名称	学卤菜要花多长时间
公司名称	武汉文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区民主路23号第2栋1~2层
联系电话	027-88081998 13377851356

产品详情

学卤菜要花多长时间

学卤菜请到武汉文昌厨师学校来培训。其独特的配方和制作工艺、色泽美观、味美可口、营养丰富,香气扑鼻。全面掌握过硬的卤菜技术,开店成本低,收益高。文昌职校将永久性免费提供技术升级和服务,全力帮助您创业成功,发家致富。
。到文昌学好卤菜制作技术是您从无业到有业,从失业到创业的最佳之选

武汉文昌卤菜是结合了潮州卤水与川卤的综合优点与一身,针对性为全国各地的学员调制出更适合当地口味的精品卤菜,其分别是:香辣、麻辣、酱香、五香、甜辣、微辣、白卤、红卤、本色天然卤。文昌学校采用传统的清宫秘技与现代加工工艺相结合而成,它不但极具生产效益;卤菜时十里飘香,口感外酥里嫩,色泽金黄,肥美鲜嫩,满街飘香,闻着香、吃着更香,令人垂涎的香气飞入寻常百姓家中。每一款产品都历史悠久、特色正宗。

文昌卤菜培训招生对象

不限年龄和文化,想学卤菜技术开店创业者均可报名参加学习。

学习品种

畜肉类:卤牛肉、卤牛肚、卤方块肉、五香蹄花、卤猪头肉、卤猪口条、卤猪肠、卤猪肚、卤猪心、卤猪尾、卤猪排、卤蹄膀、卤牛心、卤牛筋、香卤猪肉、香卤猪肘、酱香牛排、香辣牛筋、香味牛肝、香卤羊、香卤羊蹄、多香排等。

禽肉类:虎皮鸡蛋、五香鸡蛋、虎皮鸡(鸭)爪、五香鸡(鸭)爪、卤鸡(鸭)腿、香辣鸡(鸭)翅、卤翅中、卤翅尖、卤鸡(鸭)肝、卤鸡(鸭)肫、卤鸭脖、卤鸭肠、卤鸭头、卤鸭胗、香卤全鸡(鸭)、卤鹌鹑

海鲜水产类:卤武昌鱼、其它鱼类、卤虾卤蛙、卤海带卷 卤海带丝、卤海带结、其它海鲜、其它水产

豆制品类:香卤豆干、卤水素鸡、五香腐竹、香卤千张、多香毛豆、卤牛皮干子、卤脆皮豆腐、卤干叶

豆腐

菜类：五香花生、多香莲藕、香味竹笋、香卤毛豆、卤花生、卤莲藕、五香面筋、卤土豆、卤茶树菇、卤鲜果。

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.项目技术详细讲解，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。

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。

培训内容

- 1.特色卤菜的原材料的了解和选购。
- 2.特色卤菜的香料的认识和选购。
- 3.特色卤菜的卤水的制作配方和技术
- 4.特色卤菜的卤水的保存方法和注意事项。
- 5.特色卤菜的制作方法及其注意事项。

文昌卤菜培训自我实践

- 1.亲手备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.亲手操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

学习时间：学习3-5天左右，根据个人掌握情况而定，学会为止，包教包会；学费2180元。

上课时间：周一至周六 上午8：30~11：30；下午14：00~17：00

食宿问题：校有食宿，费用自理，公寓式住宿设备齐全10天以内150元。

学校地址：武汉市武昌司门口民主路23号户部巷步行街

来校路线：

1、武汉火车站、武昌火车站、汉阳王家湾乘地铁4号线复兴路站下D出口出，走到省人民医院门前乘573路717路539路公交车在司门口解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，

向江边方向步行3分钟即到。

2、武昌火车站乘717路539路、汉阳王家湾乘607路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到。

3、汉口火车站、光谷方向乘地铁2号线在积玉桥站下D出口斜对面转乘539路542路514路607路804路公交在临江大道汉阳门下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行100米即到武汉市文昌高级职业学校。