

学特色卤菜技术，走创业致富之路

产品名称	学特色卤菜技术，走创业致富之路
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

学特色卤菜技术，走创业致富之路

武汉文昌卤菜是结合了潮州卤水与川卤的综合优点于一身，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。

卤是一种特殊的烹调方法。卤菜是将食物放入精心调制的卤汤中加工而成的，具有保健强身的作用，且色、香、味、形兼具的美味食品。是具有中国特色的烹调技法，几乎所有的餐馆、酒楼、超市、排挡、菜市场都有其成品的身影，芳香诱人的美味。卤菜最大的优点在于冷热皆宜，它可以当作主菜，也可以作为佐酒佳肴，而且不分季节，携带方便，保质期长，年节必备。因此，赢得人们广泛的欢迎。

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、卤蹄髈、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。

文昌卤菜培训理论学习

- 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。

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：学校代办吃住，费用自理。公寓式住宿350-650元自选，吃每餐8-18元

上课时间：全日制班,周一至周六,上午8:30-11:30 下午2:00-5:00,

咨询电话: 027-88081998 13377851356 (同微信号) 联系人：马老师

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，省人民医院门前乘573、717、539路公交车在解放路后长街站下车，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分钟即到武汉文昌高级职业学校。
- 2、汉口火车站、光谷方向乘地铁2号线积玉桥站下D出口,马路斜对面转514、539、542路公交在临江大道汉阳门站下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行3分钟即到武汉市文昌高级职业学校。
- 3、江夏乘地铁7号线螃蟹岬下转717到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。
- 4、沌口可乘地铁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路公交车在解放路后长街站下车，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分钟即到武汉文昌高级职业学校。