

卤菜技术长沙学习

产品名称	卤菜技术长沙学习
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

卤菜技术长沙学习

长沙哪里教学卤菜技术好

卤菜技术培训品种：

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、

卤味豆皮、卤味猪蹄等十八种产品。

卤菜历史悠久，学习卤菜加工技术，不分季节均可加工销售，永不过时，其经营方式十分灵活，定点和流动经营都行，效益可观。投资小，无风险，一技在手，永远受益。

学员在培训期间一律亲自动手操作，师傅全程讲解，学员从较基本的开始做起，学习期间一切材料免费提供，学员只管放心大胆的做，技术培训包教包会，一次不会免费再学，直到学会为止。包教包会，不会可以免费再学(一般3天左右可以学会)。

卤味培训优势

1.名师执教。老师把20余年实体店铺的经营管理经验和独门技术传授给创业者，让创业者游刃有余的经营，实实在在的挣到钱。

2.传授卤料配方。把卤料配方实实在在的传授给你，让你经营大大降低成本。

3.全部动手操作,老师一对一教学,包教包会.