

# 山东卤菜技术专业教学，一对一教学

产品名称	山东卤菜技术专业教学，一对一教学
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

### 山东卤菜技术专业教学，一对一教学002

学习卤菜技术就要了解卤菜，卤菜是是烹饪学上凉食菜肴的通称，卤菜的种类很多共分为红卤系列、盐焗系列、麻辣系列、泡椒系列、烤鸭系列、酱香系列、五香系列、海鲜系列、凉拌系列等9大系列。卤菜技术源远流长，种类繁多，风味各异，一直以它独有的形式在不断的超越与发展，特别在川菜当中都有非常大的影响力，而且不论城市乡间，放眼酒楼饭店、街边小巷随处可见其踪迹。

如今国内有非常多的卤菜店，不同的品牌，不同的口味，不同的特色，虽然卤菜非常畅销，但是也并不是每一个开店的人都可以顺利经营，这是很多创业者都很头疼的一个问题，其实经营一家卤菜店并不是一件容易的事情，除了店面因素外，你还得先掌握好卤菜制作技术。

成都学卤菜多少钱？我们都知道现在卤菜品牌很多，每一个品牌的特色都不一样，可以根据当地的市场选择适合的品牌，切记不要盲目的跟风，适合当地人的口味才是较重要的，从产品的种类和口味进行考虑，还要注意品牌的认知度，要知道名气大的品牌是很有是竞争优势的。

膳学派小吃技能培训中心长期提供卤菜技术培训，学费便宜，味美，是不少新手创业者的较佳选择场所。卤菜店想要经营好就一定要有良好的规划，较好步就是资金筹备，当选择好培训品牌之后，一定要筹备足够的资金。

这些资金主要用于：设备费用，原料费用，店面租金，流动资金等等，除了资金之外还要选择一个好的店面地址，较好人流量比较大，而且周边竞争小的地区，比较理想的位置一般在菜市场周边附近。

青岛膳学派餐饮培训，一对一小班教学，手把手传授，多种学习模式，更有一人交费两人学习，免费提供食宿，培训项目多达几十种，特色突出项目有：火锅培训、串串培训、烧烤培训、卤菜培训、特色小吃及各类面食、早餐系列培训等：保证你在短的时间花较少的资金学到好的技术，学员开店免费提供技术指导和市场推广方案。欢迎到基地先尝后学的学习模式。

培训内容：

- 1、卤菜原材料的识别及鉴定；
- 2、卤菜香料的特点及作用；
- 3、卤菜原辅材料的加工及运用；
- 4、卤菜底料的配制方法与比例；
- 5、卤菜底料的核心配方；
- 6、卤菜底料的变通及常见问题的处理；
- 7、不同地方不同季节不同味型的调制技术；
- 8、常见卤菜菜品的制作、保管、保鲜技术；

整套核心技术配方单毫无保留完全教授 真材实料实操 一对一教学 针对于开店全套教学 学费是包含所有的学习期间使用的学习食材，一次性收费 包教包会 包食宿

大家想像的餐饮培训是像学校一样的模式吗？老师在讲台上给大家讲着各种理论知识，下面的学员在认真的记录笔记，但是在成都宏蜀渝餐饮培训要打破你的传统想象哦！因为餐饮培训这个学习课程不同于其他的，这个以后是要以味道为主的哦！所以在我们培训技术可以保证让你以实践为主，理论为辅哦！餐饮培训就是要多多练习的，这样能保证你在学习完以后可以顺利的独立操作，我们还承诺一人缴费两人学习，还提供辅助开业指导。更有小班教学模式，一对一教学的哦！保证你在短时间内学习过硬的技术哦！