

# 长沙卤粉技术培训班

产品名称	长沙卤粉技术培训班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

开设小吃店是许多创业者初次创业首先考虑的项目，但做小吃生意并非易事。在做之前，我们应该先解决这些问题：我们要做什么样的小吃？你会做小吃吗？如何准备经营等。建议在解决了这些问题后再开店不要打无准备的仗。相对于开店，对于那些资金有限的早期创业者来说，也许经营一个小吃摊更为合适。长沙卤粉技术培训班。

桂林卤粉以其独特的风味远近闻名。其做工考究，先将上好大米磨成浆，装袋滤干，揣成粉团煮熟后压榨成圆根或片状即成。园的称米粉，片状的称切粉，通称米粉，其特点是洁白、细嫩、软滑、爽口。其吃法多样。较讲究卤水的制作，其工艺各家有异，大致以猪、牛骨、罗汉果和各式佐料熬煮而成，香味浓郁。卤水的用料和做法不同，米粉的风味也不同。

长沙曾食坊食品研发有限公司成立于2009年；一直致力于民间各类特色小吃技术的研发以及湘菜主食的传承；以弘扬中华美食文化湘菜美食文化为目标；专门针对餐饮创业提供技术学习支持；并保持团队对餐饮技术的研发、更新不断升级；聘请了湖南湘菜大师刘良山老师担任学校校长以及首席任教总厨；多年来已成功培训10万学子；为餐饮的品牌文化、为平凡人的致富梦想，做出了很大的贡献；其旗下品牌“曾氏食为天”在业内颇有名气。

我公司主要经营小吃培训,餐饮加盟,小吃技术教学

曾食坊桂林卤粉实操培训：

1. 桂林卤粉的原材料识别与采购。
2. 桂林卤粉的高汤配方和熬制方法。
3. 桂林卤粉的各种码子或者哨子（就是加在面上面的肉类）选材和制作过程。
4. 桂林卤粉的搭配技巧和保鲜方法。
5. 桂林卤粉的开胃小菜的制作方法。
6. 各种特色汤面的制作过程详细讲解。

随着餐饮行业的发展，越来越多的餐饮种类被发掘。拿小吃为例，小吃的品类开发还有很大的市场，如何把小吃品类推上台面无疑是对小吃挖掘最关键的一环。那么，在充满竞争的餐饮市场，怎样才能让小

吃脱离低端、走向高端呢？今天就带大家一起来看。小吃自带商机小吃的起点低，大众对小吃的印象也都是“街边的小店和路边摊位”这种低端、粗糙的。但这并不阻碍它本身自带的商机。下面大概总结一下小吃的三个优点。

优点一：认知度高小吃的低门槛，大街小巷随处可见的小吃摊，低门槛、低价格，并且种类还多，人们对其的了解比较透彻。

优点二：消费频率高小吃的大众化也是高频消费的潜在因素。例如豆浆油条或者肉夹馍之类的小吃，一周吃个三四次再正常不过了，如果你换成烤鸭的话，估计半年才吃一次，所以小吃的这一点是值得深挖的。价格也比较平价，人们基本每天都可以消费。